



Nyårssupé 2023

Amuce bouché

Honungsmelon- & chilisallad, salladslök, dillmajonnäs, friterad tigerräka

Honungsmelon- & chilisallad, salladslök, dillmajonnäs, friterad rotselleri (vegan)

Förrätt

Tartar på fjällröding & havskräfta, forellrom, picklad sesamfrön, wasabimajonnäs, soja- & chilidressing, tapiokachips på havskräfta, krassemix (Ä)

Avokadotartar, tångromscaviar, wasabimajonnäs, tapiokachips, picklad senasprön (vegan)

Varmrätt

Smörstekt oxfilé, konfiterad karamelliserad lök, apelsinbakade morötter, sidfläsk, skogschampinjon, rösti potatis med Västerbottensost, portvinssås, svart italiensk tryffel (L, Ä)

Pepparstekt tuornedo på rödbeta, rösti potatis, apelsinbakade morötter, konfiterad lök- & kål, svampsky, svart italiensk tryffel (L, Ä)

Dessert

Rocher chokladganache, hasselnötter, passionfruktsgelé, mangokompott, mango- & passionfruktsorbet med champagne, vanilj tuile (L, N*)

Öppettider 17.00-03.00
995 kr/person (inkl. entréavgift)

Förköp av supébiljett www.brasseriestadsparken.se senast torsdag 28 december före kl 14.00 för att säkra er bokning.

021-4485080, info@brasseriestadsparken.se