

DESSERT

*Julbordsdessert Plocka från det söta på julbordet <i>Grand dessert from the Christmas buffet</i>	165 kr
Karamelliserat äpple Cheesecake, vaniljglass, pistage, citron (G*)(L) <i>Caramelized apple, Cheesecake, vanilla ice cream, pistachio, lemon (G*)(L)</i> <i>Vin rek: Rivesaltes Ambre AOP (BIO)</i>	95 kr
Äpple Vaniljglass (L*)(G*) <i>Apple, Vanilla ice cream (L*)(G*)</i>	65 kr
Glasskula (L) 1 Scoop of ice cream (L)	38 kr
Sorbet 1 Scoop of sorbet	38 kr
Tryffel Choklad (L) <i>Truffle, Chocolate (L)</i> <i>Vin rek: Croft Reserve Port Ruby 4 Yo</i>	38 kr

HELGLUNCH
(LÖR-SÖN)

Varierande, presenteras av personal
145 kr

WEEKEND LUNCH
(SAT-SUN)

Varying, is presented by your waiter
145 kr

BRASSERIE
Stadsparken

MENY

BARNMENY (0-12 ÅR) CHILDREN'S MENU

Pannkakor Jordgubbsylt, grädde, vaniljglass (L)(G) <i>Pancakes, Strawberry jam, whipped cream, vanilla ice cream (L)(G)</i>	3 st 85 kr / 5 st 115 kr
Smash Burger 90g Bröd, ost, pommes frites (G*)(L*) <i>Smash Burger 90g, Bread, cheese, french fries (G*)(L*)</i>	109 kr
Dessert Glass med chokladsås (L) <i>Dessert, 1 Scoop of vanilla ice cream with chocolate sauce (L)</i>	49 kr

Önskas barnportion av en annan rätt,
fråga vår serveringspersonal.
*If you'd like any other course in
childrens size, ask your server*

EFTER MATEN... AFTER THE FOOD...

Espresso Martini	135 kr
Kaffedrink <i>Coffee drink</i>	135 kr

BRASSERIE
Stadsparken

Kontantfri restaurang *Cash-free restaurant*
L = Laktos, G = Gluten, * = Rätten går att anpassa
Vid allergier fråga personalen

L = Lactose, G = Gluten, * = The dish can be adjusted
In case of allergies ask the staff

WI-FI Kod: stadsparken14

FÖRST... APERITIF

Santa Margherita Prosecco D.O.C Extra Dry	95 kr
Piper Heidsieck Brut Champagne	139 kr
Dry Martini	135 kr
Fläderbubbel	135 kr
Fläderlikör, prosecco, hallon, citron	

FÖRRÄTTER STARTERS

*Julbordsförrätt	199 kr
Plocka från det kalla på julbordet Starters from the Christmas buffet	
I kombination med varmrätt	165 kr
In combination with main course	
Ostron Fine de Claire	30 kr/st
Pepparrot, äpple, gurka Oyster Fine de Claire, Horseradish, apple, cucumber Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne Öl rek: Wisby Stout	
Marinerade oliver	45 kr
Marinated olives	
Vitlöksbröd	69 kr
Grillad focaccia, vitlök, olivolja, aioli (G*) Garlic bread Grilled focaccia, garlic, olive oil, aioli (G*)	
Kycklingkrokett	69 kr
Tryffelmajonnäs (G)(L) Chicken croquette, Truffle mayonnaise (G)(L)	
Grillad havskräfta 2 st	79 kr
Citronmajonnäs Grilled langoustine (2 pcs), Lemon mayonnaise	
Caprese	79 kr
Mozzarella, grillad focaccia, tomat, basilika, olivolja (L)(G*) Caprese Mozarella, grilled focaccia, tomato, basil, olive oil (L)(G*)	
Bruschetta	89 kr
Grillad focaccia med vitlök, prosciutto, tomat, mozzarella (G*)(L) Bruschetta, Grilled focaccia, prosciutto, tomato, mozarella (G*)(L)	
Färska räkor	liten 125 kr / stor 195 kr
Aioli Fresh shrimps, Aioli	
Charkuterier	1 per 149 kr / 2 per 199 kr
Parmaskinka, fänkålssalami, bresaola, salsiccia piccante salami, oliver, crostini, cornichons, tomat (G*) Charkuriet, Parma ham, fennel salami, bresaola, salsiccia piccante salami, olives, crostini, cornichons, tomato (G*) Vin rek: Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore	
Råbiff	125 kr
På nötinnanlär, picklad shitake, sojamajonnäs, picklad ingefära, lök, chili, koriander + pommes frites 45 kr Steak tartare, Pickled shitake, soy mayonnaise, pickled ginger, onion, chili, coriander Vin rek: Cabellero De la Cepa Reserva	

VARMRÄTTER MAIN COURSE

Vegansk svamprisotto	189 kr
Rödbetor, Karl-johansvamp, svartkål Vegan mushroom risotto, Beetroot, Karl-johan mushroom, black cabbage Vin rek: Pinot Grigio Doc Delle Venezie Eko	
Halloumiburgare	215 kr
Jalapeñomajonnäs, tomatsalsa, sallad, pommes frites (Veg)(G*)(L) Halloumi burger, Jalapeño mayonnaise, tomato salsa, salad, french fries (Veg)(G*)(L) Vin rek: Essence Riesling	
Smörstekt gösrygg	255 kr
Edamamebönor, höstsvamp, Chablissås, sikrom, pepparrots- & potatispuré (L) Butter fried pike-perch, Edamame beans, autumn mushrooms, Chablis sauce, chicory, horseradish & potato puree (L) Vin rek: Petit Chablis AOC	
Pärllhöna	245 kr
Svamprisotto stekt Karl-johansvamp, kycklingkrokett, parmesan, svartkål (G)(L) Guinea fowl, Mushroom risotto, fried Karl-johan mushroom, chicken croquette, parmesan, black cabbage (G)(L) Vin rek: Chianti Classico DOCG	

JULBORD
CHRISTMAS BUFFET

Julbord inkl. kaffe och lättglögg från 395 kr
*Serveras 28 november-20 december, endast kvällstid
Julen är en viktig högtid hos oss, därför skapar vi vårt julbord med stor omsorg. Resultatet är traditionellt hemlagade rätter av högsta kvalitet och julstämning i en rofylld miljö.

EXTRA TILLVAL EXTRA ADDITIONS

Extra dressing	20 kr
Extra löjrom	55 kr/10g
Vendance roe	
Pommes och aioli	65 kr
French fries and aioli	

VARMRÄTTER MAIN COURSE

Smash Burger 2 x 90g	229 kr
Jalapeñomajonnäs, tomatsalsa, bacon, sallad, Gruyère, pommes frites (G*)(L*) Smash Burger, 2 x 90g burger, jalapeñoma mayonnaise, tomato salsa, bacon, salad, Gruyère, french fries (G*)(L*) Öl rek: Krusovice Imperial, Premium lager, Tjeckien	
Wienerschnitzel	245 kr
På kalv, sauterad potatis med karamelliserad lök, portvinssås, persiljesmör, citron (G)(L*) Wiener schnitzel, On veal, sautéed potatoes with caramelized onions, port wine sauce, parsley butter, lemon (G)(L*) Vin rek: Coto De Imaz Reserva	
Ryggbiff black and white (250g)	295 kr
Portvinssås, bearnaise, cornichons, skogschampinjoner, rostad lök, potato stripes (L*) Sirloin steak black and white (250g), Port wine sauce, bearnaise, cornichons, forest mushrooms, roasted onions, potato stripes (L*) Vin rek: Tahbilk Cabernet Sauvignon	

3-RÄTTERS MENY 399 kr

Vinpaket 2 glas vin 199 kr

Caprese	Mozzarella, grillad focaccia, tomat, basilika, olivolja (L)(G*) Vin rek: Santa Margherita Prosecco D.O.C Extra Dry
Ryggbiff black and white (250g)	Portvinssås, bearnaise, cornichons, skogschampinjoner, rostad lök, potato stripes (L*) Vin rek: Tahbilk Cabernet Sauvigno
Tryffel	Choklad (L) Vin rek: Croft Reserve Port Ruby 4 Yo

L = Laktos, G = Gluten,
* = Rätten går att anpassa
*Gäller endast då julbordet är uppdukad

L = Lactose, G = Gluten,
* = The dish can be adjusted
*Only when the Christmas buffet is set