

CHAMPAGNE/MOISSERANDE

Piper-Heidsieck Brut Champagne 139/890 kr
Prosecco D.O.C Extra Dry, Valdobbiadene 95/475 kr

LITE FÖRE...

Ostron Fine de Claire
1st 30 kr / 6st 165 kr / 12st 325 kr

Färska räkor
Fresh shrimps
1 näve 125 kr / 2 nävar 195 kr

Havskräfta, kokt naturell 59 kr/st
Langoustine, cooked natural

Hummer, kokt naturell
Lobster, cooked natural
Halv 285 kr / Hel 445 kr +pommes 45 kr

Krabbklor, kokt naturell 200g 95 kr
Crab claws, cooked natural

Chark (G*) 149 kr
Serrano, fänkålssalami, bresaola, crostini, oliver
Cold cuts. Serrano, fennel salami, bresaola, crostinis, olives

Marinerade Oliver 45 kr
Marinated olives

FÖRRÄTT / STARTER

Löjromsservering (L+G)
Kumminkryddad langos, rödlök, smetana, gräslök
Vendace roe serving, cumin seasoned langos, red onions, smetana, chives

Handhackad sotad råbiff (L*)
Dragonmajonnäs, rödbeta, chevré, picklad senapsfrö
Hand chopped blacked beef tartare, dragon mayonnaise, beetroot, chevre, pickled mustard seeds

Vegansk tångromstoast (G*)
Tångrom, toastbröd, rödlök, gräslök, dill, citron
Vegan vendace roe serving Seaweed roe, toasted bread, red onion, chive, dill, lemon

♥ MENY

Välj från menyn
(förrätt, varmrätt, dessert)
2 rätter 395 kr
3 rätter 450 kr

Vegetariskt
2 rätter 295 kr
3 rätter 395 kr

VARMRÄTT

FISK / FISH

Halstrad röding (L*)
Potatis- och purjolöksstomp, fänkål, dill- och forellromsvinigrette
Seared arctic char, potato and leek stomp, fennel, dill and trout roe vinaigrette

KÖTT / MEAT

Wienerschnitzel på kalv (G+L*)
Smörad kalvfond, gröna ärtor, kapris, ansjovis, citron, örtslungad potatis
Veal wienerschnitzel buttered veal jus, green peas, lemon, capers, anchovies, potatoes

Ryggbiff med kappa 250 g (G*+L*)
Lökringar, tryffelbearnaise, pommes fritess
Striploin 250g, onion rings, truffle bearnaise, french fries

Dubbel smashburger (G*+L*)
Baconjam, ost, svartpepparmajonnäs, tomat, pommes frites
Bacon jam, cheese, black pepper mayonnaise, tomato, french fries

Citronmarinerad secreto (L*)
Rostad blomkålspuré, friterad blomkål, mandelskum, marocanamandlar, tryffel
Lemon marinated secreto, roasted cauliflower puree, deep fried cauliflower, almond foam, marocana almonds, truffle

Risotto (L)
På kycklingfond, confiterad kyckling, kål, äpple
Risotto on chicken broth, confit chicken, cabbage, apple

VEGANSKT / VEGAN

Friterad tofu
Krämig & frasig persiljerot, morot, svartkål, hasselnöt, sesam
Deep fried tofu, creamy & crispy parsley root, carrot, black cabbage, hazelnut, sesame seed

(L) =Laktos (G)= Gluten
(*)= Rätten går att anpassa

Kontantfri restaurang



BRASSERIETS SKALDJURSPLATÅER

Parkens platå 365 kr/pers
Kokta havskräftor, färska räkor, krabbklor, aioli, chilimajonnäs, lagrad hårdost
Shellfish plateau
Boiled langoustine, fresh shrimp, crab claws, chili mayonnaise, aioli, aged hard cheese

Parkens platå de luxe 695 kr/pers
Halv hummer, ostron, havskräftor, färska räkor, krabbklor, picklad rödlök, aioli, chilimajonnäs, lagrad hårdost
Shellfish plateau de luxe
Half lobster, oysters, langoustine, fresh shrimp, crab claws, pickled red onions, chili mayonnaise, aioli, aged hard cheese

Extra tillval / Extras

Ägg och majonnäs	25 kr
<i>Egg and mayonnaise</i>	
Pommes och dipp	65 kr
<i>French fries and dip</i>	
Dressing	20 kr
Löjrom	55 kr/10g
<i>Vendace roe</i>	
Hårdost	25 kr/30g
<i>Hard cheese</i>	

De kokta skaldjuren serveras med aioli, citron och baguette
Ostronen serveras med Champagnevinägrett och citron

The cooked shellfish is served with aioli, lemon and baguette
The oysters are served with Champagnevinegrette and Lemon

DESSERT

Bakad chokladcremé (L)
Brynt smörglass, chokladjord, passionsfruktscoullis
Baked chocolate cream, brown butter ice cream, chocolate soil, passion fruit coulis

Crème brûlée (L)

Dagens glasskula (L*)
Today's ice cream

Tryffel (L)
Chocolate truffle