



## DAGENS FÅNGST / CATCH OF THE DAY

Brasseriets skaldjursplatåer

### Liten 295kr/pers

Kokta havskräftor, färska räkor, vinkokta blåmusslor, aioli, chilimajonnäs, lagrad hårdost

*Boiled langoustine, fresh shrimp, winecooked blue mussels, truffle mayonnaise, chili mayonnaise, aged hard cheese*

### Stor 595/pers

Halv hummer, ostron, havskräftor, färska räkor, vinkokta blåmusslor, picklad, rödlök, gräslök, aioli, chilimajonnäs, lagrad hårdost

*Half lobster, oysters, langoustine, fresh shrimp, winecooked blue mussels, pickled red onion, chives, aioli, chili mayonnaise, aged hard cheese*

Ostron	1st/6st/12st
Fine de Claire	35 kr/185 kr/345 kr
Färska räkor	1 näve 125 kr / 2 nävar 195 kr
Fresh shrimp	
Havskräfta, kokt naturell	59 kr/st
Langoustine, cooked natural	
Hummer, kokt naturell. Halv/Hel	269 kr/405 kr
Lobster, cooked natural	
Vinkokta blåmusslor 200g	75 kr
Winecooked blue mussels	

De kokta skaldjuren serveras med aioli, citron och baguette

Ostronen serveras med Champangevinigrette och citron

*The cooked shellfish is served with aioli, lemon and baguette*

*The oysters are served with Champagne vinegrette and lemon*

### Extra tillval

Ägg och majonnäs	25 kr
Pommes och dipp	55 kr
Dressing	20 kr
Löjrom	30 kr/10g
Hårdost	25 kr/30g

(Reserverar oss för eventuell mindre åtgång söndagar & måndagar)

Obs. Ostron och musslor är s.k högrisklivsmedel som kan, inte sällan i kombination med alkohol, orsaka obehagliga eller allergiska reaktioner



## MELLANRÄTT / SMALLER DISH

Parkens räkmacka, sallad, picklad rödlök, majonnäs, ägg, citron, dill (G\*+L\*)

*Parkens shrimp sandwich, salad, pickled red onion, mayonnaise, eggs, lemon, dill*

219 kr

Välj till löjrom 10g/30 kr

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Carpaccio på nötinnanlår, rödbetsblommor, senaps crème, picklade senapsfrön, lingon, oxalis (L\*)

*Carpaccio on beef topside, red beet flowers, mustard crème, pickled mustard seeds, lingonberry, wood sorrel*

109 kr

Brioche, smörstekt svamp, pocherat ägg, picklad silverlök, riven tryffel (L\*+G\*)

*Brioche, buttered mushroom, poached egg, pickled silver onion, grated truffle*

115 kr

Tartar på havskräfta och torsk, jalapeñoemulsion, saltrostad pistage, fänkål

*Tartar on langoustine and cod, jalapeno emulsion, saltroasted pistachio, fennel*

129 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSE

### FISK / FISH

Skaldjursrisotto, hummer, räkor, havskräfta, gräslök, dillolja (L)

*Shellfish risotto, lobster, shrimp, langoustine, chives, dill oil*

239 kr

Gräddstekt torsk, brandade med röding, bakad purjolök, syltad gurka, dill och citronvinägrett (L)

*Cream-fried cod, brandade with char, baked leek, pickled cucumber, dill and lemon vinegrette*

255 kr

### KÖTT / MEAT

Hamburgare, senapsmajonnäs, lök x 2, västeråsgurka, rökt cheddar, glaserat bacon, pommes frites (L\*+G\*)

*Hamburger, mustard mayonnaise, onion x 2, västerås cucumber, smoked cheddar, glazed bacon, french fries*

225 kr

Lammrostbiff, potatispuré med tryffel, tomatiserad bönragu, myntamajonnäs, rosmarinsky (L\*)

*Lamb topside, truffled potato purée, tomato bean ragu, mint mayonnaise, rosemary sauce*

249 kr

Hjort, rostad pumpa, pumpapuré, sveciakrokett, tranbärschutney, viltsky (L+G)

*Venison, roasted pumpkin, pumpkin puree, svecia croquette, cranberry chutney, game jus*

285 kr

Grillad biff, timjankorv på högrev, kantareller, vitbönpuré, krossad potatis, rödvinssås (L\*)

*Strip loin, thyme and beef sausage, chantarelles, white bean puree, crushed potatoes, red wine sauce*

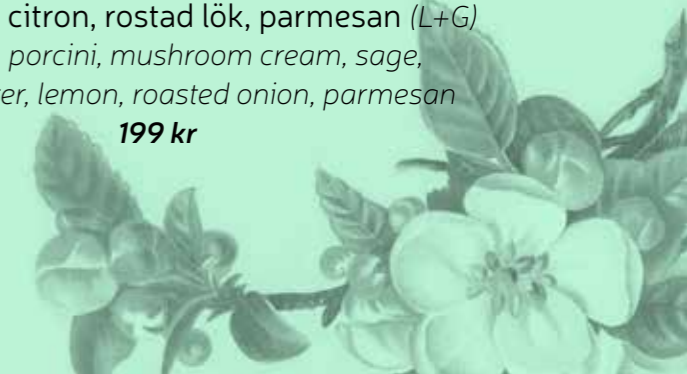
295 kr

### VEGETARISKT / VEGETARIAN

Gnocchi, Karl-Johansvamp, champinjoncrème, salvia, brynt smör, citron, rostad lök, parmesan (L+G)

*Gnocchi, porcini, mushroom cream, sage, brown butter, lemon, roasted onion, parmesan*

199 kr



## LEKPARK / PLAYGROUND

Barn 0-12 år

Pannkakor, jordgubbssylt, grädde, vaniljglass (L+G)  
*Pancakes, strawberry jam, whipped cream, vanilla ice cream*

**3 st 60 kr / 5 st 85 kr**

Biff, sky och pommes frites  
*Filet of beef, gravy, french fries*

**85kr**

Önskas barnportion av en annan rätt,  
fråga serveringspersonal  
*If you wish a kids meal of one of our main courses,  
ask your waiter*

## HELGLUNCH / WEEKEND LUNCH

Lör-Sön / Sat-Sun

Dagens hamburgare med tillbehör  
presenteras av serveringspersonal

*Today's burger with side dish  
is presented by your waiter*

**145 kr**

## DESSERT

Äpple och kanelcrème brulée (L)  
*Apple and cinnamon crème brulée*

**95 kr**

Mörk chockladmousse, dulce de lechepannacotta,  
torkad chocklad sponge, rostad vit choklad (L+G)  
*Dark chocolate mousse, dulce de leche pannacotta,  
dried chocolate sponge, roasted white chocolate*

**110 kr**

Hjortronmylta, havtornscurd, vaniljglass, nötmaräng (L)  
*Cloudberry, sea buckthorn curd, vanilla ice cream, meringue with nuts*

**105 kr**

Ostbricka, 3 sorter (L+G\*)  
*Cheese platter, 3 varieties*

**115 kr**

Dagens glasskula (L)  
*Today's ice cream*

**38 kr**

Tryffel (L)  
*Chocolate truffle*

**38 kr**

*Se gärna vår  
avec- och  
dryckesmeny*

*Kontantfri restaurang*

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

BRASSERIE  
Stadsparken

MENY