



DAGENS FÅNGST / CATCH OF THE DAY

Brasseriets skaldjursplataer

Liten 295 kr/pers

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

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

Stor 595 kr/pers

Halv hummer, ostron, havskräftor, färska räkor, kyllda 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
Färsk räkor	1 näve 125 kr / 2 nävar 195 kr
<i>Fresh shrimp</i>	
Havskräfta, kokt naturell	59 kr/st
<i>Langoustine, cooked natural</i>	
Hummer, kokt naturell. Halv/Hel	269 kr/405 kr
<i>Lobster, cooked natural</i>	
Kyllda vinkokta blåmusslor 200g	75 kr
<i>Winecooked blue mussels</i>	

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

225 kr

Välj till löjrom 10g/30 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Carpaccio på nötinanlår, rödbetsblommor, senapskrème, picklade senapsfrön, lingon, oxalis (L*)

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

109 kr

Råraka, smetana, löjrom, rödlök och dill (L*)

Hash browns, sour cream, vendace roe, red onion, dill

119 kr

Vegetarisk 95 kr

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

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

129 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

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

FISK / FISH

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

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

249 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

269 kr

KÖTT / MEAT

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

Hamburger, roasted garlic mayonnaise, onion x 2, Västerås cucumber, smoked cheddar, glazed bacon, french fries

219 kr

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

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

285 kr

Grillad biff, potatiskaka, friterad flower sprotes, rödkål, savoykål, grönpepparsås (L*)

Strip loin, potato cake, fried flower sprotes, red cabbage, savoy cabbage, green pepper sauce

295 kr

VEGETARISKT / VEGETARIAN

Gnocchi, gorgonzolacrème, grönkål, lök, päron, valnötter (L+G)

Gnocchi, gorgonzola cream, cauliflower, onion, pear, walnuts

199 kr

JUL PÅ PARKEN 2017

Delad glädje är dubbel glädje,
därför är julens special en gemensam historia!
På stora fat serveras julens läckerheter
för ditt sällskap att dela.

475 kr/pers
Minst 2 personer

Kallt och salt från hav och chark

Senapssill
Mustard Herring

Inlagd sill
Pickled herring

Vitlöksgravad strömming
Garlic cured herring

Gubbröra
Gubbröra

Kumminmarinerad Västerbottensost
Caraway marinated Västerbottensost

Onsala korv
Sausage from Onsala

Julskinka
Christmas ham

Risotto

Saffransrisotto med örtsallad
Saffron risotto with herb salad

Varmrätt

Kryddglacerad pluma, fänkål- och mandelkorv,
variation på kål, fänkålscrudité
*Spiced pluma, fennel almond sausage,
variation of cabbage, fennel crudité*

Dessert

Cheesecake med ädelost, pepparkaka
Cheesecake with blue cheese, gingerbread

Mandelkaka med kanderade mandlar, saffransglass
Almond cake with candied almonds, saffron ice cream

Sticky toffee pudding med lingon, kolasås
Sticky toffee pudding with lingonberrys, caramel sauce

Ljus chokladpralin med knäck
Chocolate pralin with butterscotch

Mörk chokladpralin med apelsin och kanel
Dark chocolate pralin with orange and cinnamon

DESSERT

Apelsin- och kanelcrème brulée (L)
Orange and cinnamon crème brulée
95 kr

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

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

Ostbricka, tre sorter (L+G*)
Cheese platter, 3 varieties
115 kr

Dryckespaket 175 kr
Tre glas dryck utvalda till ostbrickan
3 glas select to the cheese platter

Dagens glasskula (L)
Today's ice cream
38 kr

Tryffel (L)
Chocolate truffle
38 kr

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

ÅRETS JULKLAPP

Brasserie Stadsparkens presentkort.
Väl uppskattat av såväl medarbetare som nära och kära.

Kontantfri restaurang

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

BRASSERIE

Stadsparken

MENY