



DAGENS FÅNGST / CATCH OF THE DAY

Brasseriets skaldjursplåtår

Liten 295 kr/pers

Kokta havskräftor, färska räkor, kylda 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, kylda 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>	
Kylda 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 nötinnanlår, 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

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

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, 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, sveciakrokett, 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

Varierande, fråga serveringspersonal

Ask your waiter

179 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

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

HELGLUNCH /WEEKEND LUNCH

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

SÖNDAGSMENY

13.00-21.00