

PARKENS KLASSIKER / PARKENS CLASSICS

FÖRRÄTTER / STARTERS

Löjromsservering, nygräddat norskt tunnbröd, rödlök, smetana, gräslök (G)
Vendace roe serving, freshly baked Norwegian bread, red onions, smetana, chives
125 kr / Veg 105 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

FISK / FISH

Skaldjursrisotto, hummer, räkor, havskräfta, örtsallad (L)
Shellfish risotto, lobster, shrimp, langoustine, herb salad
249 kr

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

KÖTT / MEAT

Wienerschnitzel på kalv, smörad kalvfond, gröna ärtor, kapis, anjovis, citron, örtslungad potatis (G)(L*)
Veal wienerschnitzel, buttered veal jus, green peas, lemon, capers, anchovies, potatoes
249 kr

Hamburgare, jalapenokryddad färskost, sallad, rödlöksmarmelad, rökt cheddar, pommes frites (G*)(L)
Hamburger, jalapeño cream cheese, salad, onion marmalade, cheddar, french fries
219 kr

Ryggbiff med kappa, tomatconcassé, rödvinssås, vitlökssmör, pommes frites (L*)
Striploin, tomato concassé, red wine sauce, garlic butter, french fries
295 kr

SÄSONGSMENY / SEASON MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Handhackad råbiff, jordärtskocka, sojamajonnäs, ostronskivling, purjolök, parmesan (L*)
Hand chopped beef tartare, jerusalem artichoke, soy mayonnaise, oyster mushrooms, leek, parmesan
129 kr

Sotad gravlax, lardo, kålrot, äpple, Brillat Savarin, rökt forellrom (L*)
Blackend cured salmon, lardo, rutabaga, apple, Brillat Savarin, smoked trout roe
115 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

VEGANSKT / VEGAN

Friterad tofu, krämig & frasig persiljerot, morot, svartkål, hasselnöt, sesam (G*)
Deep fried tofu, creamy & crispy parsley root, carrot, black cabbage, hazelnut, sesame seed
195 kr

FISK / FISH

Mandelstekt rödingfilé, mandelpotatisstomp, bacon, äpple, gurka, rågröd, hummersås (G*)(L)
Arctic char, almond potato mash, bacon, apple, cucumber, rye bread, lobster sauce
269 kr

FÅGEL / POULTRY

Bröst och krokett av majskyckling, gulbeta, gul morot, kryddost, brynt citrussky (G*)(L)
Fillet and croquette of corn fed chicken, golden beet, yellow carrot, cheese, browned butter and citrus jus
239 kr



SKALDJUR / SHELLFISH

Brasseriets skaldjursplataer



Parkens platå 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

Parkens platå de luxe 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
Färska 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

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

SÄSONGSMENY / SEASON MENU

Choklad & hasselnötscrème, honungsglass,
honungsflarn, vulkansocker (G*)(L)
*Chocolate & hazelnut crème, honey ice cream,
honey tuile, volcanic sugar*

95 kr

Rom- & myntamarinerad ananas,
ananasbavaroise, kokosglass, lime (L)
*Rum & mint marinated pineapple, pineapple
bavaroise, coconut ice cream, lime*

115 kr

PARKENS KLASSIKER / PARKENS CLASSICS

Crème brûlée (L)
Crème brûlée

95 kr

Dagens glasskula
Today's ice cream

38 kr

Tryffel
Chocolate truffle

38 kr

Kontantfri restaurang

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

BRASSERIE
Stadsparken

MENY