



SKALDJUR / SHELLFISH

Brasseriets skaldjursplåtår



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
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

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

Handhackad råbiff, jordärtskocka, sojamajonnäs, ostronskivling, purjolök, parmesan (L*)

Hand chopped beef tartare, jerusalem artichoke, soy mayonnaise, oyster mushrooms, leek, parmesan

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, 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 jús, 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, rödvinsås, vitlökssmör, pommes frites (L*)

Striploin, tomato concassé, red wine sauce, garlic butter, french fries

295 kr

VEGETARISKT / VEGETARIAN

Varierande, fråga serveringspersonal

Ask your waiter

179 kr

DESSERT

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

95 kr

Crème brulée (L)

Crème brulée

95 kr

Dagens glasskula

Today's ice cream

38 kr

Tryffel

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

BRASSERIE
Stadsparken

SÖNDAGSMENY

13.00-21.00

Kontantfri restaurang

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