



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

Färsk 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

Kylda 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



MENY

Välj från menyn

2 rätter 395 kr

3 rätter 450 kr

Vegetariskt

2 rätter 295 kr

3 rätter 395 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Löjromservering, nygräddat norskt tunnbröd, rödlök, smetana, gräslök (G)

Går att få vegetarisk

Vendace roe serving, freshly baked Norwegian bread, red onions, smetana, chives

Sotad gravlax, lardo, kålrot, äpple, Brillat Savarin, rökt forellrom (L*)

Blackend cured salmon, lardo, rutabaga, apple, Brillat Savarin, smoked trout roe

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

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

DESSERT

Choklad & hasselnöts crème, honungsglass, honungsflarn, vulkansocker (G*)(L)

Chocolate & hazelnut crème, honey ice cream, honey tuile, volcanic sugar

Crème brûlée (L)

Crème brûlée

Dagens glasskula

Today's ice cream

Tryffel

Chocolate truffle

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

FISK / FISH

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

Parkens räkmacka, sallad, picklad rödlök, majonnäs, ägg, citron, dill (G*)(L*)
Parkens shrimp sandwich, salad, pickled red onion, mayonnaise, eggs, lemon, dill

KÖTT / MEAT

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

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

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

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

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

Kontantfri restaurang