

## 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*  
**129 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, kapris, ansjovis, citron, örtslungad potatis (G)(L\*)  
*Veal wienerschnitzel, buttered veal jus, green peas, lemon, capers, anchovies, potatoes*  
**239 kr**

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

Ryggbiff med kappa, tomatconcassé, rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites (L\*)  
*Striploin, tomato concassé, red wine sauce, bearnaise sauce, french fries*  
**295 kr**

## SÄSONGSMENY / SEASON MENU

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Handhackad råbiff, grön sparris, pepparrot, knäcke, majrova, ramslöksmajonnäs, parmesan (L\*+G\*)  
*Hand chopped beef tartare, green asparagus, horseradish, crisp bread, turnip, wild garlic mayonnaise, parmesan*  
**139 kr/225 kr  
pommes +45 kr**

Gravad vit sparris, rosmarinemulsion, rostad rökt mandel, picklad silverlök, mandelolja, dill (L\*)  
*Cured white asparagus, rosemary emulsion, roasted smoked almond, pickled silver onion, almond oil, dill*  
**119 kr**

### VARMRÄTTER / MAIN COURSE

#### VEGANSKT / VEGAN

Grillad tofu, majsapuré, padrones, gul tomat, picklad avokado, potatiskrisp  
*Grilled tofu, corn puree, padrones, yellow tomato, pickled avocado, potato crisp*  
**195 kr**

#### FISK / FISH

Ångad torsk, Sandefjordssås, färskpotatis, gurka, kapris, grön sparris, dill (L\*)  
*Steamed cod, Sandefjord sauce, new potatoes, cucumber, capers, green asparagus, dill*  
**249 kr**

#### KÖTT / MEAT

Lammytterfilé, vit sparris, potatiskaka, ramslök, bönor, chèvrecreme (L)  
*Lamb fillet, white asparagus, potato cake, wild garlic, beans, chèvre crème*  
**269 kr**



### SKALDJUR / SHELLFISH

Brasseriets skaldjursplataer



#### Parkens plåtå 345 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*

#### Parkens plåtå de luxe 649 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	<b>35 kr/185 kr/345 kr</b>
Färskräkor	<b>1 näve 125 kr / 2 nävar 195 kr</b>
<i>Fresh shrimp</i>	
Havskräfta, kokt naturell	<b>59 kr/st</b>
<i>Langoustine, cooked natural</i>	
Hummer, kokt naturell. Halv/Hel	<b>269 kr/405 kr</b>
<i>Lobster, cooked natural</i>	
Kyllda vinkokta blåmusslor 200g	<b>75 kr</b>
<i>Winecooked blue mussels</i>	

De kokta skaldjuren serveras med aioli, citron och baguette  
Ostronen serveras med champagnevinigrette 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	<b>25 kr</b>
Pommes och dipp	<b>55 kr</b>
Dressing	<b>20 kr</b>
Löjrom	<b>30 kr/10g</b>
Hårdost	<b>25 kr/30g</b>

(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**

Köttbullar, kokt färskpotatis, gräddsås, lingon (L\*+G)  
*Meat balls, new potatoes, gravy, lingon berries*  
**69 kr**

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

Eton mess, rökt ricotta, yoghurt, jordgubbar,  
pistagekex, jordgubbssorbet, kanderad pistage (L+G\*)  
*Eton mess, smoked ricotta, yogurt, strawberries,  
pistachio biscuits, strawberry sorbet, candied pistachio*  
**95 kr**

Rabarbermylta, saltlakritsglass, lakritssirap,  
sockerkakskrutonger (L+G)  
*Rhubarb, salt liquorice ice cream, liquorice syrup,  
sponge cake croutons*  
**95 kr**

### PARKENS KLASSIKER / PARKENS CLASSICS

Crème brulée (L)  
*Crème brulée*  
**95 kr**

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

Tryffel (L)  
*Chocolate truffle*  
**38 kr**

Kontantfri restaurang

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

BRASSERIE  
Stadsparken

MENY