

PARKENS KLASSIKER / PARKENS CLASSICS

FÖRRÄTTER / STARTERS

Löjromstoast, toastbröd, crème fraiche,
rödlök, gräslök (L*)(G)

*Roe toast, toast bread, crème fraiche,
red onions, chives*

129 kr / Veg 105 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

FISK / FISH

Skaldjursrisotto, hummer, räkor, kräfta, örtsallad (L)
Shellfish risotto, lobster, shrimp, crayfish, herb salad

249 kr

Parkens räkmacka/räksallad, sallad,
picklad rödlök, majonnäs, ägg, citron, dill (G*)(L*)

*Parkens shrimp sandwich/shrimp salad, 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, 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, kapis, grön sparris, dill (L*)

*Steamed cod, Sandefjord sauce, new potatoes,
cucumber, capers, green asparagus, dill*

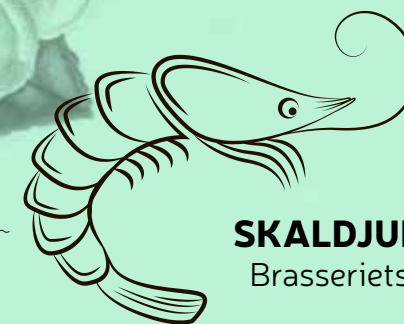
249 kr

KÖTT / MEAT

Lammytterfilé, vit sparris, potatiskaka,
ramslök, bönor, chèvrecrème (L)

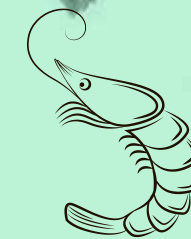
*Lamb fillet, white asparagus, potato cake,
wild garlic, beans, chèvre crème*

269 kr



SKALDJUR / SHELLFISH

Brasseriets skaldjursplataer



Parkens platå 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 platå 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	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>	
Kyllda vinkokta blåmusslor 200g	75 kr
<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	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

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