



SKALDJUR / SHELLFISH

Brasseriets skaldjursplatåer

Parkens platå 345 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 649 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 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



FÖRRÄTTER / STARTERS

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

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

129 kr / Veg 105 kr

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

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

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

VEGANSKT/ VEGAN

Varierande, fråga serveringspersonal

Ask your waiter

195 kr

DESSERT

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

95 kr

Crème brulée (L)

Crème brulée

95 kr

Dagens glasskula (L)

Today's ice cream

38 kr

Tryffel (L)

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*