SHARE & SNACKS

Ostron Fine de Claire 1st 49
Schalottenlök-vinägrett, citron, tabasco
Oysters Fine de Claire – Shallot vinaigrette, lemon, tabasco
Vin rek: Moët & Chandon Champagne, Stout

Marinerade oliver 59
Vitlök, chili, citron
Marinated olives – with garlic, chili, lemon

Edamame teriyaki 69
Soja, lime, chili, sesamfrön
Teriyaki edamame - soy, lime, chili, sesame seeds

Vitlöksbröd à la Parken 75
Vitlökssmör, persilja, parmesan (G*, L*)
Garlic bread – garlic butter, parsley, parmesan

Krispig majskolv 69
Vitlökssmör, parmesan (L*)
Crispy corn on the cob – garlic butter, parmesan

Dirty fries 99
Krispiga pommes frites, cheddarost, jalapeño, rödlök, aioli, parmesan (L*)
Crispy fries - cheddar cheese, jalapeños, red onion, aioli, parmesan
Vin rek: Zinfandel

GÅR ATT DELA/ Can be share (1-2 PERS)

Löjromschips 179
Chips, löjrom, smetana, gräslök, rödlök veg 159
Bleak roe chips – smetana, chives, red onion
Vin rek: Moët & Chandon Champagne

Chark & ost **1 pers** 169 / **2 pers** 279
Serranoskinka, tryffelsalami, taleggio, seriously strong cheddar, oliver, marmelad, cornichongs, fröknäcke (L)
Charcuterie & cheese - Serrano ham, truffle salami, Taleggio, Seriously Strong Cheddar, olives, marmalade, cornichons, Seed crackers
Vin rek: Ripasso

APERTIF

Moët & Chandon 175 /gl
Champagne

Botter Prosecco DOC 127 /gl

☆ **COCKTAIL OF THE WEEK** 129
Varierande

Fläderbubbel 169
Bols Fläderlikör, prosecco, hallon, citron

Dominican Old Fashioned 169
Brugal 1888, Angostura bitter

The Macallan Sour 169
The Macallan 12YO

FÖRRÄTTER / Starters

Löksoppa 139
Gruyère, krutonger (G*, L*) vitlöksbröd 49
French onion soup - Gruyère, croutons
Vin rek: Torr Riesling

Toast skagen 189
Handskalade räkor, majonnäs, pepparrot, rödlök, citron, dill, bröd (G*) löjrom 10g / 55
Toast Skagen – shrimp, horseradish, red onion, lemon, dill, bread
Vin rek: Chablis eller Moët & Chandon Champagne

Råbiff 179
Handskuren råbiff, dijonnäs, schalottenlök, cornichons, kapris, pepparrotscrème, gravad äggula, pommes paille (L*) pommes 49
Hand-cut beef tartare - Dijon mayonnaise, shallots, cornichons, capers, horseradish crème, cured egg yolk, pommes paille
Vin rek: Pinot Noir

Tillbehör
Pommes och aioli 99
Side sallad 49

Honey's råbiff 89
Naturellt kött
Honey's steak - tartare, plain beef

Extra dip 25
Bearnaise
Aioli
Sojamajonnäs
Majonnäs
Jalapeñomajonnäs
Avokadocrème

JULBORD

JULBORD 19 NOV – 19 DEC
Måndag–lördag, kvällstid Pris fr. 450 per pers
Priset varierar beroende på datum. Se vår bokningskalender på hemsidan för aktuella priser och tillgängliga datum.

JUL-LUNCH (förbeställs) 395 per pers
Tre serveringar, kaffe, pepparkaka

JULBORDSFÖRRÄTT

***JULBORDSFÖRRÄTT** 199
kombination med varmrätt 179
Plocka från det kalla på julbordet
Dryckes rek. Julöl & snaps

BRASSERIE STADSPARKEN

VARMRÄTTER / Main course

Psst! Se även vår barnmeny på hemsidan

Schnitzel 289
Rostad morot, kaprissmör, kaprisbär, pepparsky, vattenkrasse, potatisstomp (G, L*) bea 25
Schnitzel - roasted carrot, caper butter, caper berries, pepper jus, watercress, crushed potatoes
Vin rek: Rioja

Smashburgare 265
Cheddar, baconjam, sallad, rödlök, jalapeñomajonnäs, pommes frites (G*, L*) dirty fries 49
(kan även fås veg. med halloumi)
Smash burger - cheddar, bacon jam, lettuce, red onion, jalapeño mayonnaise, French fries (also available vegetarian with halloumi)
Vin rek: Zinfandel

Oxfilépasta 289
Kantarell, picklad kålrabbi, friterad ostronskivling, grädde, persilja, parmesan (G*, L) vitlöksbröd 49
Beef tenderloin pasta - chanterelles, pickled kohlrabi, crispy oyster mushroom, cream, parsley, parmesan
Vin rek: Ripasso

Grillad oxfilé 495
Pepparsky, smörstekt haricots verts, syrad schalottenlök, parmesanpommes (L*) bea 25
Grilled beef tenderloin - pepper jus, butter-fried broccolini, pickled shallot, French fries with parmesan
Vin rek: Cabernet Sauvignon

Råbiff 295
Handskuren råbiff, dijonnäs, schalottenlök, cornichons, kapris, pepparrotscrème, gravad äggula, pommes pinne, pommes frites (L*) dip 25
Hand-cut beef tartare - Dijon mayonnaise, shallots, cornichons, capers, horseradish crème, cured egg yolk, pommes paille, French fries
Vin rek: Pinot Noir

Toast Skagen 325
Handskalade räkor, majonnäs, pepparrot, rödlök, citron, dill, bröd (G*) löjrom 10g / 55
Toast Skagen - hand-peeled prawns, mayonnaise, horseradish, red onion, lemon, dill, bread
Vin rek: Chablis eller Moët & Chandon Champagne

Rödtunga 395
Hummersås, kräftstjärtar, bondbönor, dillolja, potatispuré (L)
Lemon sole - lobster sauce, crayfish tails, broad beans, dill oil, potato purée
Vin rek: Chablis

Stekt kungsmussling 259
Bakad spetskål, morot, mustig svampbuljong, krispig potatis (vegan)
Pan-seared king oyster mushroom - Baked pointed cabbage, carrot, rich mushroom broth, crispy potatoes (vegan)
Vin rek: Grüner veltiner

Vi lagar och tillreder våra rätter från grunden i vårt eget kök.
Our dishes are prepared from scratch in our own kitchen.

DESSERT

Psst! Fråga oss om vegansk & glutenfri efterrätt!

Crème brûlée (L) 99
Vin rek: Pineau Laborie Pinotage

Blåbärspaj 99
Knäckigt täcke, vaniljsås (G, L)
Blueberry pie - crunchy topping, vanilla sauce
Vin rek: Grüner Veltliner

Chokladbrownie 99
Vispad karamell, rostade bovetekärnor, hemgjord kaffeglass (L*)
Brownie - whipped caramel, roasted buckwheat, homemade coffee ice cream
Vin rek: Pinotage

Chokladtryffel (L) 49
Chocolate truffle
Vin rek: Croft Resere Port Ruby 4 Yo

Hemgjord Glasskula (L) **/ Sorbetkula** 49
Vaniljglass eller kaffeglass Chokladsås 10
Jordgubb & basilika eller havtorn Karamellströssel 10
Homemede ice cream / sorbet - vanilla or coffee ice cream
Strawberry & basil or sea buckthorn

*JULBORDSDESSERT

Plocka från det söta på julbordet, buffé 159

DESSERTCOCKTAILS 169

Espressomartini
Vodka, kahlúa, espresso

Kaffedrink

Nypondröm
Brugal 1888, galliano, nypon, vaniljskum

Bluberry cloud
Vodka, galliano, blåbär, vaniljskum

L = Laktos, G = Gluten, N = Nötter * = Rätten går att anpassa. Vid allergier fråga personalen
KONTANTFRI RESTAURANG