



# PARK

## TILLTUGG

### MANDELPOTATISCHIPS 75 KR

med löjrom, gräddfil och rödlök

### ROTFRUKTSCHIPS 45 KR

### OLIVER 35 KR

marinerade i citrus & vitlök

### OSTRON 35 KR / ST

fine de claire- shallottenvinäger

### RÖDING 165 KR

gravad röding med forellrom, grönt äpple, pepparrot, buskkrasse och rädisor

### TOFU CHAUD VEGAN 135 KR

chilistekt tofu med bakade rödbetor, valnötter, ruccola, balsamvinäger och honung

## FÖRRÄTTER

### TOAST SKAGEN

1/2 165 KR • 1/1 215 KR

med löjrom och syrad silverlök

### RÅRAKA 215 KR

med löjrom, gräddfil, rödlök och gräslök

### PELLE JANZON 175 KR

oxfilè, löjrom, gräddfil, rostad brioche, äggula, rödlök och gräslök

### RÅBIFF PÅ HJORTINNANLÅR

1/2 165 KR • 1/1 255 KR

helportion serveras med mixsallad och pommes

råbiff på svensk hjort, rökt svampemulsion, råhyvlad svamp, syrad gurka, pärllökar, confiterad äggula och jordärtsskockschips

## VARMRÄTTER

### RÅRAKA PUMPA VEGETARISK 185 KR

råraka med rostad pumpa, pumpapurè, rostade pumpakärnor och tryffel

### LENRIMMAD LAX 195 KR

rimmad lax, dillstuvad kulpotatis, senap, citron och dill

### SKREI TORSKRYGG 285 KR

bakas med örter, serveras med hårdrökt sidfläsk, savoykål, rostad vitlökssås och potatispurè

### FARMOR MAJ'S KÖTTBULLAR 165 KR

farmors köttbullerecept, med gräddsås, potatispurè, rårörda lingon och pressgurka

### KALVENTRECÔTE "KALV I DILL" 275 KR

dillbrässerad kalventrecôte med sötsyrliga grönsaker, pärllökar, senapspicklad gurka

### BIFF RYDBERG 345 KR

en svensk klassiker på oxfilè, ölbrässerad lök, stekt potatis, riven pepparrot, senapsgrädd och äggula

### STEAK MINUTE 195 KR

Grillad minutbiff på kalv med tomatsallad, bea och chillifries

## DESSERTER

### CREMÈ BRÛLÈ 105 KR

en klassiker, alltid dubbelbränd

### HALLON 2.0 145 KR

chokladcoupol med hallonbavaroise, färska hallon, maräng och varm chokladsås

### CHOKLADTRYFFLAR 25 KR / ST