

# S

## SIDE ORDERS

### MIXSALLAD / MIXED SALAD

Grönsallad med tomat, lök och gurka.  
*Green salad with tomato, onion and cucumber.*

### VITLÖKSBRÖD / GARLIC BREAD

Baguette med vitlökssmör.  
*Baguette with garlic butter.*

### MARINERADE OLIVER / MARINATED OLIVES

Mammuth- och kalamataoliver.  
*Mammuth and Kalamata olives.*

### MARINERAD FETAOST / MARINATED FETA CHEESE

Marinerad med örter, olivolja och saltorkad tomat.  
*Marinated with herbs, olive oil and sun-dried tomatoes.*

### TOMATSALLAD / TOMATO SALAD

Tomater, lök, örter och vinägrette.  
*Tomatoes, onions, vinaigrette and herbs.*

.....

á 49 kr

# F

## FÖRRÄTTER / APPETIZERS

### MUSSELSOPPA / MUSSEL SOUP 95 KR

Gjord på blåmusslor, schalottenlök, vitlök, örter, vitt vin & grädde, serveras med vitlöksbröd.

*Made with blue mussels in their shells, shallots, garlic, herbs, white wine & cream, served with garlic bread.*

Vintips: Peter Lehmann Riesling

### KANTARELLER & KARL-JOHANSVAMP / CHANTERELLE AND PORCINI MUSHROOMS 105 KR

En gräddig stuvning med schalottenlök, grädde, vin & örter. Serveras på toast med bacon & löjrom.

*Made with a good creamy stew of shallots, cream, wine & herbs, served on toast with bacon & caviar.*

Vintips: Boschendal Lanoy Cabernet merlot

### TOAST SKAGEN 89 KR

En klassisk förrätt med räkor, majonnäs, rödlök & dill. Serveras på toast & toppas med löjrom.

*A classic appetizer with shrimp, mayonnaise, red onion & dill served on toast & topped with caviar.*

Vintips: Bridlewood Winery Chardonnay

### SCAMPI 85 KR

Marinerad med senap och serveras med pocherat ägg, lökfräst spenat & örtaioli.  
*Marinated with mustard served with poached egg, fried spinach with onion & herb aioli.*

Vintips: Cono Sur Reserva Sauvignon Blanc

### CHÈVRE CHAUD 89 KR

Chèvre gratinerad med honung & serveras med späd sallad & rödbetspesto.  
*Chevré cheese topped with honey diluted with salad & beetroot pesto.*

Vintips: Bridlewood Winery Chardonnay

### LE PARCS DELIKATESSER / LE PARC DELICATESSEN 129 KR

Lufttorkad skinka, salami, marinerad fetaost, melon och brödsticks mm.  
*Parma ham, salami, marinated feta cheese, melon and bread sticks, etc.*

Vintips: Valpolicella Ripasso Superiore

.....

# P

## PASTA / VEGETARISK / VEGETARIAN

TAGLIATELLE MED OXFILÉ / TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN 179 KR

Kantareller, karl-Johansvamp, grädde, rött vin, vitlök, grädde, örter & parmesan.  
*Made with chanterelle mushrooms, porcini mushrooms, wine, garlic, cream, herbs & parmesan.*

Vintips: Trapiche Malbec Oak Cask

LINGUINE MED SKALDJUR / LINGUINE WITH SEAFOOD 185 KR

Scampi, räkor, kräftstjärtar & musslor i vår tomatsås gjord  
på körsbärstomater, vitvin, örter & vitlök.

*Scampi, shrimp, crayfish and mussels in our tomato sauce made  
with cherry tomatoes, white wine, herbs & garlic.*

Vintips: Chablis

TAGLIATELLE MED KANTARELLER & KARL-JOHANSVAMP /  
TAGLIATELLE WITH CHANTERELLE AND PORCINI MUSHROOMS 149 KR

Kantareller, karl-johansvamp, grädde, vitt vin, vitlök, grädde, örter & parmesan.

*Made with chanterelle mushrooms, porcini mushrooms,  
white wine, garlic, cream, herbs & parmesan*

Vintips: Valpolicella Ripasso Superiore.

ZUCCHINIPLÄTTAR MED TOMATSÅS (VEGETARISK) /  
ZUCCHINI PANCAKES WITH TOMATO SAUCE (VEGETARIAN) 159 KR

Smörstekta plättar på zucchini & ägg, serveras med tomatsås  
gjord på körsbärstomater, vitt vin & örter.

*Pancakes of zucchini & egg fried in butter & served with tomato  
sauce made from cherry tomatoes, white wine & herbs.*

Vintips: Bridlewood Winery Chardonnay

.....

# F

## FISK & SKALDJUR / FISH & SEAFOOD

### HÄLLEFLUNDRA JEANMAIRE / HALIBUT JEANMAIRE 219 KR

Serveras med potatis- & kräftbakelse, champagnesås samt juliennegrönsaker.  
*Served with potato & crab cake, champagne sauce and julienne vegetables.*

Vintips: Cono Sur Reserva Sauvignon Blanc

### HALSTRAD RÖDINGFILÉ / BROILED TROUT FILLET 205 KR

Serveras med zucchiniplättar & blåmusselsky samt liten örtsallad.  
*Served with zucchini pancakes & blue mussel gravy with a small herb salad.*

Vintips: Bridlewood Winery Chardonnay

### GÖSFILÉ PÅ MÄLARVIS / MÄLAREN PIKE PERCH 195 KR

Bräserveras med grädde, ansjovis, cocktailtomater, dill och gräslök. Serveras med sparrispotatis.  
*Braised with cream, anchovies, cherry tomatoes, dill and chives, served with asparagus potatoes.*

Vintips : Peter Lehmann Riesling

.....

# K

## KÖTT / MEAT

### OXFILÉMEDALJONGER / BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS 210 KR

Serveras med sås gjord på säsongens svampar,  
schalottenlök & gräddade samt baconlindad potatiskaka.

*With sauce made from seasonal mushrooms,  
shallots & cream with bacon-wrapped potato cake.*

Vintips: Apothic Red Winemaker's Blend./ Trapiche Malbec Oak Cask

### LAMMYTTERFILÉ CHAVROUX / LAMB CHAVROUX 229 KR

Serveras med kryddig lammkorv, chèvrepuré, vitlöksfrästa  
haricots verts & sugarsnaps samt timjan- & rosmarinsky.

*Served with spicy lamb sausage, chevré puree & garlic-fried  
green beans & sugarsnap peas with thyme/rosemary sauce.*

Vintips: Coto de Imaz Gran Reserva. / Lirac Les Chenaies

### PEPPARSTEK / PEPPER STEAK 249 KR

Oxfile rullad i vår pepparblandning på 4 sorters peppar. Serveras med honungslén  
pepparsås, ugnsbakad tomat samt potatisgratäng eller pommes frites.

*Beef tenderloin rolled in our pepper mixture of 4 types of pepper served with honeyed pepper  
sauce, baked tomato & potatoes au gratin or french fries.*

Vintips: Trapiche Malbec Oak Cask / Coto de Imaz Gran Reserva

### HJORTYTTERFILÉ / VENISON FILLET 245 KR

Med en krämig paj som vi gör på rotfrukter & Västerbottenost,  
svartvinbärssås & timjanmarinerade svartrötter.

*With a good, creamy quiche made from root vegetables & Västerbotten cheese,  
black currant sauce & thyme-marinated black salsify.*

Vintips: Coto de Imaz Gran Reserva./ Lirac Les Chenaies

.....

# K

## KÖTT / MEAT

### FLÄSKFILÉ OSCAR / PORK TENDERLOIN OSCAR 179 KR

Vår egen variant på en klassiker med fläskfilé, sparris, räkor, bearnaisesås & rödvinssky.

*Our own twist on a classic made with pork tenderloin, asparagus,  
béarnaise sauce, shrimp & red wine sauce.*

Vintips: Trapiche Malbec Oak Cask / Boschendal Lanoy Cabernet merlot

### PLANKSTEK / PLANKED STEAK 195 KR

Oxfilé, duchessepotatis, baconlindade haricots verts, ugnstomat,  
bearnaisesås & rödvinssås. Gratineras på en ekplanka.

*Beef tenderloin, duchess potatoes, bacon-wrapped green beans, oven-roasted tomatoes,  
béarnaise sauce & red wine sauce marinated on an oak plank.*

Vintips: Boschendal Lanoy Cabernet merlot / Lirac Les Chenaies

### LE PARCS HAMBURGARE / LE PARC BURGER 159 KR

Vår hemgjorda hamburgare av 200 gram nötfärs, cheddarost,  
bacon, chilidressing, saltgurka, coleslaw och pommes fristes.

*Our home made burger with 200 grams of ground beef, cheddar cheese,  
bacon, chilli dressing, pickles, coleslaw and french fries.*

Vintips: Apothic Red Winemaker's Blend

.....

# D

## DESSERT

### GINO 85 KR

Frukt & bär gratineras med vit choklad & serveras med vaniljglass.  
*Fruit and berry gratin with white chocolate served with vanilla ice cream.*

### APFELSTRUDEL 79 KR

Äppelkaka med smördeg, äpplen, russin & kanel som serveras med vår krämiga vaniljsås.  
*Apple cake with shortbread, apples, raisins and cinnamon served with our delicious creamyvanilla custard.*

### CRÉME BRULÉE 89 KR

Med apelsinchoklad.  
*With orange chocolate.*

### OSTBRICKA / CHEESE PLATE 109 KR

Chèvre, gorgonzola & västerbottenost med fikonmarmelad, valnötter, äppelchutney & finncrisp.  
*Chevré, gorgonzola & Västerbotten cheese with fig jam, walnuts, apple chutney & crispbread.*

.....

# B

## BARNMENY

PANNKAKOR 59 KR

Serveras med sylt & grädde.

KÖTTBULLAR 59 KR

Serveras med gräddsås, potatismos & lingonsylt.

FLÄSKFILÉ 69 KR

Serveras med bearnaisesås & pommes frites.

HAMBURGARE 69 KR

Serveras med sallad, dressing & pommes frites.

.....



# M

## MENYFÖRSLAG

### MENY 1

#### TOAST SKAGEN

En klassisk förrätt med räkor, majonnäs, rödlök & dill serveras på toast & toppas med löjrom.

#### OXFILÉMEDALJONGER

Två medaljonger av oxfilé stekes i smör och serveras med en krämig sås gjord på kantareller & karl-johansvamp, schalottenlök & grädde samt baconlindad potatiskaka.

#### GINO

Frukt & bär gratinerade med vitchoklad serveras med vaniljglass.

365 KR

### MENY 2

#### MUSSELSOPPA

Gjord på blåmusslor, schalottenlök, vitlök, örter, vittvin & grädde. Serveras med vitlöksbröd.

#### HJORTYTTERFILÉ

Med en krämig paj som görs på rotfrukter & västerbotten ost, svartvinbärssås & timjan marinerade svartrötter.

#### APFELSTRUDEL

Äppelkaka med smördeg, äpplen, russin & kanel. Serveras med vår krämiga vaniljsås.

389 KR

### MENY 3

#### KANTARELLER & KARL-JOHANSVAMP

En gräddig stuvning gjord på schalottenlök, grädde, vin & örter.  
Serveras på toast med bacon & löjrom.

#### HALSTRAD RÖDINGFILÉ

Som serveras med zucchini plättar & blåmusselsky samt örtsallad.

#### CRÉME BRULÉE

Med apelsin choklad.

369 KR

.....