

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.*

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.*

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.*

SCAMPI 85 KR

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

CHÈVRE CHAUD 89 KR

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

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.

.....

P

PASTA / VEGETARISK / VEGETARIAN

TAGLIATELLE MED OXFILÉ / TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN 179 KR

Kantareller, karl-Johansvamp, rött vin, vitlök, grädde, örter & parmesan.

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

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.

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

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

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

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.

.....

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.

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.

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.*

.....

K

KÖTT / MEAT

OXFILÉMEDALJONGER / BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS 210 KR

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

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

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.*

PEPPARSTEK / PEPPER STEAK 249 KR

Oxfile rullad i vår pepparblandning på 4 sorters peppar. Serveras med honungslén
pepparsås, ugsnbakad 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.*

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.*

.....

K

KÖTT / MEAT

FLÄSKFILÉ OSCAR / PORK TENDERLOIN OSCAR 179 KR

Vår egen variant på en klassiker med fläskfilé, sparris, räkor, bearnaisesås & rödvinsky.
*Our own twist on a classic made with pork tenderloin, asparagus,
béarnaise sauce, shrimp & red wine sauce.*

PLANKSTEK / PLANKED STEAK 195 KR

Oxfilé, duchessepotatis, baconlindade haricots verts, ugnstomat,
bearnaisesås & rödvinsås. 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.*

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.*

.....

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

.....