

Fördrunkar / Aperitif

AMERICANO | Campari, Martini rosso, soda

DRY MARTINI | Gin, vermouth

APPLETINI | Vodka, Apple sourz, citronjuice

LE PARC SPECIAL | Martini bianco, mousserande vin, Midori

à 110kr

Förrätter / Appetizers

RÖKT RENSTEKSMOUSSE / SMOKED REINDEERMUSSE | 135kr

Med pepparrot, lingon, creme fraiche och Västerbottenost.

With horseradish, lingonberries, sour cream and Västerbotten cheese.

Vintips/Wine suggestion: Bouchard Pinot Noir

TOAST SKAGEN | 135kr

Klassisk förrätt med räkor, majonnäs, rödlök och dill,

som serveras på smörstekt toast och toppas med löjrom.

A classic appetizer with shrimp, mayonnaise, red onion and dill.

Served on toast and topped with caviar.

Vintips/Wine suggestion: Friedrich-Wilhelm Riesling

CHÈVRE & RÖDBETOR / CHÈVRE & BEETS | 125kr

Panerad chèvreost gratineras med honung och pinjenötter.

Serveras med balsamicomarinerade rödbetor.

Breaded chèvre cheese gratinated with honey and pine nuts.

Served with balsamicomarinated beets.

Vintips/Wine suggestion: Pablo Claro Cabernet Sauvignon

HUMMERSOPPA / LOBSTER SOUP | 139kr

Med färskost, tryffel och timjan.

With fresh cheese, truffle and thyme.

Vintips/Wine suggestion: Kleine Zalze Chardonnay / Chablis

Sideorders

à 59kr

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 vinägrett.

Tomatoes, onions, vinaigrette and herbs.

Fisk & Skaldjur / Fish & Seafood

KRÄFTFÄRSERAD RÖDTUNGAFILÉ / CRAYFISH & WITCH FILLET | 235kr

Med champagnesmörksås, primörer och potatis stomp med lagrad hårdost.
With champagne butter sauce, vegetables and potato stomp with matured hard cheese.
 Vintips/Wine suggestion: *Con Sur Reserva Sauvignon Blanc*

BRÄSSERAD GÖSFILÉ / BRAISED PIKE PERCH FILLET | 225kr

Serveras med grädde, ansjovis, dill, vårlök, tomat och kokt potatis.
Served with cream, anchovies, dill, spring onions, tomatoes and boiled potatoes.
 Vintips/Wine suggestion: *Grand Nuit Savignon Blanc*

LE PARC'S BOUILLABAISSÉ | 249kr

Lax, gös, rödtunga, blåmusslor och räkor som kokas med fänkål, saffran, tomater och vitlök. Serveras med vitlöksbröd.
Salmon, pike, witch, mussels and shrimp boiled with fennel, saffron, tomatoes and garlic. Served with garlic bread.
 Vintips/Wine suggestion: *Kleine Zalze Chardonnay*

Pasta & Vegetariskt / Pasta & Vegetarian

PASTA TAGLIATELLE | 195kr

Med oxfilé, kantareller och babyspenat som bryns för att sedan kokas i grädde, fond och gorgonzolaost.
With fillet of beef, chanterelles and baby spinach, cooked in cream, bullion and gorgonzola cheese.
 Vintips/Wine suggestion: *Valpolicella Ripasso Superiore*

CANNELLONI Vegetarisk/Vegetarian | 179kr

Med Karl-Johansvamp, kantareller, färskost och bladspenat.
With Karl-Johan mushroom, chanterelles, fresh cheese and baby spinach.
 Vintips/Wine suggestion: *Côtes du Rhône (R) / Bouchard Chardonnay (V)*

SPARRISRISOTTO / ASPARAGUS RISOTTO Vegetarisk/Vegetarian | 179kr

Med vitt vin, grädde och parmesanost.
With white wine, cream and parmesan cheese.
 Vintips/Wine suggestion: *De Loach Zinfandel (R) / Grand Nuit Savignon Blanc (V)*

Allergienformation

Om du har några andra allergier än laktos och gluten, prata med oss så hjälper vi dig!

Kött / Meat

KLASSISK PEPPARSTEK / CLASSIC PEPPER STEAK | 345KR

En rejäl bit tournedos som rullas i fyra sorters peppar.

Serveras med en cognacsdoftande pepparsås och country fries eller potatisgratäng.

A hefty slice of tournedos rolled in four types of pepper.

Served with cognac sauce and country fries or potatoes au gratin.

Vintips/Wine suggestion: Lionhearts Of The Barossa Shiraz / Santa Carolina Reserva

ÄLGWALLENBERGARE / MOOSE WALLENBERGARE | 210KR

Serveras med gräddkokta kantareller, råörda lingon

och potatispuré smaksatt med västerbottensost.

Served with creamed chanterelles, lingonberries

and potato purée flavoured with Västerbotten cheese.

Vintips/Wine suggestion: De Loach Zinfandel / Coto de Imaz Reserva

MARINERAD LAMMYTTERFILÉ / MARINATED FILLET OF LAMB | 298kr

Med rosemarinsky samt potatisterrin med rostad paprika.

With rosemary sauce, potato terrin and roasted peppers.

Vintips/Wine suggestion: Côte du Imaz Reserva / Santa Carolina Reserva

LE PARC'S BURGARE / LE PARC'S HAMBURGER | 189KR

200 gr högrev och bringa med ost, bacon, grovt bröd och fräst savoykål, rödlök, champinjoner och tomat. Serveras med coleslaw, saltgurka och country fries.

200 grams of ground beef made from prime rib and brisket

with cheese, bacon, brown bread and sautéed savoy cabbage, red onion, mushrooms and tomatoes. Served with coleslaw, pickles and country fries.

Vintips/Wine suggestion: Bouchard Pinot Noir

FLÄSKFILÉ OSCAR / PORK TENDERLOIN OSCAR | 198KR

Serveras med grillad sparris, bearnaisesås, rödvinssås, räkor och country fries eller potatisgratäng.

Served with asparagus, bearnaise sauce, red wine sauce,

shrimp and country fries or potatoes au gratin.

Vintips/Wine suggestion: Pablo Claro Cabernet Sauvignon / Réserve De Bonpas

PLANKSTEK PÅ OXFILÉ / BEEF FILLET PLANK | 275KR

Med gratinerad duchessepotatis, bearnaisesås,

baconlindade haricots verts och ugnsbakad tomat.

With duchess potatoes au gratin, bearnaise sauce,

bacon-wrapped haricots verts and oven-roasted tomato.

Vintips/Wine suggestion: Coto De Imaz Reserva / Lionhearts Of The Barossa Shiraz

Allergiinformation

Om du har några andra allergier än laktos och gluten, prata med oss så hjälper vi dig!

Barmeny / Childrens menu

HAMBURGARE / HAMBURGER | 75KR

Med country fries.

With country fries.

PANNKAKOR / PANCAKES | 69KR

Med sylt och grädde.

With jam and whipped cream.

KÖTTBULLAR / MEATBALLS | 75KR

Med gräddsås, potatismos och lingonsylt.

With cream sauce, lingonberry jam and mashed potatoes.

FLÄSKFILÉ / PORK FILLET | 75KR

Med bearnaisesås och country fries

With bearnaise sauce and country fries.

Efterrätter / Desserts

VARM ÄPPELPAJ / WARM APPLE PIE | 95KR

Med smetana och vanilj.

With smetana and vanilla.

CHOKLADMousseBAKELSE / CHOCOLATE MOUSSE CAKE | 95kr

Vit och mörk chokladmousse, serveras med halloncoulis.

White and dark chocolate mousse. Served with raspberry sauce.

FRITERAD CAMEMBERT / FRIED CAMEMBERT CHEESE | 105kr

Med varm hjortronsylt och vaniljglass.

With hot cloudberry jam and vanilla ice cream.

HUSETS SORBET / HOUSE SORBET | 45KR

Välj mellan citron, hallon eller mango.

Choose your flavour between lemon, raspberry or mango.

OSTBRICKA MED FIKONMARMELAD / CHEESE TRAY WITH FIG JAM | 149kr

3 sorters ost - fråga för kvällens urval.

3 kinds of cheese - ask us for tonight's selection.

Allergiförmatton

Om du har några andra allergier än laktos och gluten, prata med oss så hjälper vi dig!

Röda viner / Red wines

HUSETS RÖDA | 85/330kr

PABLO CLARO Ekologiskt | 120/470kr
Spanien. Druvor: Cabernet Sauvignon, Graciano.
Fruktigt och fylligt vin med inslag av mörka bär, körsbär, kryddor, vanilj och fat.

COTO DE IMAZ RESERVA | 120/470kr
Guldmedalj i International Wine Challenge 2011.
Rioja, Spanien. Druva: Tempranillo.
Fyllig, ungdomlig smak med integrerade tanniner dolda av mogen mörk frukt. Inslag av björnbär, kryddnejlika och fatvanilj.

DE LOACH CALIFORNIA | 125/480kr
USA. Druva: Zinfandel.
Ett fruktigt och smakrikt vin med inslag av mörka bär, choklad, lakrits och fat.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC
135/540kr
Italien. Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella.
Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad, lite mandel, fat och örter. Rik fruktighet, varm, lång och ihållande eftersmak.

BOUCHARD AÎNE & FILS | 115/450kr
Frankrike. Druva: Pinot Noir.
Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, hallon, lakrits och örter.

RÉSERVE DE BONPAS | 120/470kr
Côtes de Rhône, Frankrike. Druvor: 70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre.
Smakrikt, kryddigt vin med inslag av peppar, plommon, lagerblad, mörka bär och lakrits.

LIONHEART OF THE BAROSSA | 135/520kr
Australien. Druva: shiraz.
Vinet har en generös smak med toner av hallon, plommon, mörk choklad och kryddor.

SANTA CAROLINA RESERVA DE FAMILIA | 150/580kr
Chile. Druvor: 85% carmenere, 15% cabernet sauvignon och merlot.
Kraftig, komplex smak med toner av mörk choklad, kaffeböner, sötlakrits, blåbär, örter och vanilj.

Rosévin

HUSETS ROSÉ | 85/330kr

Dessertvin

BEAUMES-DE-VENIISE | 85kr
Frankrike. Druvor: Muskat á Petits Grains.
Varm söt blommig smak med inslag av apelsiner.

Vita viner / White wines

HUSETS VITA | 85/330kr

BOUCHARD AÎNE & FILS | 110/430kr
Frankrike. Druva: Chardonnay.
Denna torra och friska chardonnay kombinerar eleganta toner av äpplen, mansel, honung och grapefrukt med ett fint balanserat inslag av fat.

CON SUR Ekologiskt | 115/450kr
Chile. Druva: Sauvignon Blanc. Ekologiskt.
Torr, ganska lätt elegant vin med inslag av mineral, grapefrukt och aningen örtighet. Fräsch elegant fruktsyra.

CHABLIS | 170/650kr
Frankrike. Druva: Chardonnay.
Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner och lång avslutning med balanserad syra.

KLEINE ZALZE SELECTION | 120/470kr
Sydafrika. Druva: Chardonnay.
Medelfyllig komplex smak med inslag av citrus och mineral. Eftersmaken är frisk, rund och krispig med ren fruktsmak.

FRIEDRICH-WILHELM RIESLING | 115/450kr
Tyskland. Druva: Riesling.
Fyllig och frisk smak av äpplen, tropisk frukt och fläder.

GRANDE NUIT Ekologiskt | 110/430kr
Frankrike. Druva: Sauvignon Blanc.
Fruktig, mycket frisk smak med inslag av grönt äpple, svartvinbärsblad, krusbär och lime.

Champagne / Mousserande

LE DOLCI COLLINE PROSECCO BRUT | 110/430kr
Italien. Druva: Glera.
Frisk och fräsch med fruktighet från citrus och gröna äpplen. Delikat och livlig med pigg syra och smak av grapefrukt och citrus.

JULIA & NAVINÈS CAVA BRUT | 110/430kr
Spanien. Druva: Glera.
Torr, ren, fruktig smak med inslag av gula äpplen, kex, persika och citrus.

LANSON BLACK LABEL | 180/890kr
Frankrike, Champagne.
Blommig och brödig ton av honung och citrus. Mogen livlig syra och inslag av äpple och citrus.

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL | 980kr
Frankrike, Champagne.
Champagnens smakriktare. Ren, fräsch, bra syra, bred krämig eftersmak.

Öl & Co

FATÖL

Grängesberg Pilsner 40cl	62kr
Krušovice Imperial 40cl	80kr
Sleepy Bulldog Pale Ale 40cl	80kr

FLASKÖL

Bistro Lager Mellanöl 4,2% 33cl	60kr
Paulaner Hefe Weissbier 50cl	92kr
Paulander Münchner Hell 50cl	92kr
Mariestad 50cl	75kr
Newcastle Brown Ale 33cl	75kr
Starobrno 33cl	70kr
Heineken 33cl	62kr
Sitting Bulldog IPA 33cl	75kr
Wisby Pils 33cl	75kr
Wisby Stout 33cl	75kr
Duvel 33cl	92kr
Ship Full Of IPA 33cl	75kr

CIDER

Briska	
Päron, Ananas, Fläder 33cl	65kr
Strongbow, Torr äppelcider 33cl	70kr

ALKOHOLFRITT

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Juice, Loka, Loka citron, Lättöl	35kr
Mariestads Alkoholfri	50kr
Alkoholfritt vin - Rött/vitt	75kr

KAFFE

Kaffe	32kr
Cappuccino	38kr
Café au lait	38kr
Espresso, liten	35kr
Espresso, stor	38kr

ROM

Zacapa 23 yo	36kr
Zacapa XO	48kr

COGNAC

Grönstedts Monopole	26kr
Remy Martin VSOP	35kr
Remy Martin XO	50kr
Renault XO	35kr
Hennessy VS	29kr

CALVADOS

Boulard	25kr
Busnel VSOP	32kr

GRAPPA

Grappa Fattoria Di Cavalcaselle	26kr
Livio Pavese Grappa Di Barbera	32kr

Whisky

SCOTCH MALT

Lagavulin 16 yo	38kr
Laphroig 10 yo	32kr
Oban 14 yo	35kr
Caol Ila 12 yo	35kr
Cragganmore 12 yo	32kr
Dalwhinnie 15 yo	35kr
Talisker 10 yo	32kr
Bowmore 12 yo	32kr
Balvenie 10 yo	32kr
Balvenie 12 yo	35kr

SCOTCH BLENDS

Johnnie Walker Red Label	22kr
Johnnie Walker Black Label	30kr
Johnnie Walker Gold Label Reserve	35kr
Johnnie Walker Blue Label	50kr
Famous Grouse	22kr
Grant's	22kr

USA

Bulleit Bourbon	25kr
Jack Daniel's	25kr

IRLAND

Tullamore Dew	25kr
Jameson	25kr

Kaffedrinkar

IRISH COFFEE

Irish whiskey, kaffe, farinsocker, grädde.

LEONARD SACHS

Kahlua, Grand marnier, kaffe, grädde.

BAILEY'S COFFEE

Bailey's, kaffe, grädde.

4cl 120kr
6cl 150kr

AFTER 8

Mintlikör, vit kakaolikör, kaffe, grädde.

SHAMROCK COFFEE

Irish whiskey, Bailey's, kaffe, grädde.

KAFFE KARLSSON

Cointreau, Bailey's, kaffe, grädde.

CAFÉ D.O.M

Bénédictine, kaffe, grädde.

LE PARC SPECIAL

Kahlua, Bailey's, cognac, kaffe, grädde.

135kr