

## Dryck

### Fatöl

Grängesberg Pilsner, 40cl	70:-
Krusovice Imperial, 40cl	95:-
Sleepy Bulldog Pale Ale, 40cl	95:-

### Flasköl

Mellanöl, 33cl	65:-
Paulaner Hefe Weissbier, 50cl	95:-
Paulaner Münchener Hell, 50cl	95:-
Mariestad, 50cl	80:-
Newcastle Brown Ale, 33cl	80:-
Staropramen, 33cl	80:-
Heineken, 33cl	80:-
Menabrea, 33cl	80:-
A ship full of IPA, 33cl	85:-
Wisby Pils, 33cl	80:-
Wisby Stout, 33cl	80:-
Sol, 33cl	80:-
Blue Moon Belgian White, 33cl	80:-

### Cider

Briska, 33cl	80:-
<i>Päron, Ananas eller Persika</i>	
Strongbow (torr), 33cl	85:-

### Alkoholfritt

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Juice, Loka, Loka Citron, Lättöl	35:-
Alkoholfri Öl, 33cl	50:-
Alkoholfri Cider, 33cl	50:-
Alkoholfritt vin, rött/vitt, glas	80:-

### Kaffe

Kaffe	35:-
Espresso, liten	37:-
Espresso, stor	40:-
Cappuccino	40:-

### Calvados

Boulard	30:-
Busnel VSOP	35:-

## Rom

Bacardi 8 yo	33:-
Plantation Grande Reserve	33:-
Zacapa 23 yo	40:-
Zacapa XO	55:-

## Cognac

Grönstedts Monopole	30:-
Hennessy VS	32:-
Renault XO	40:-
Remy Martin VSOP	40:-
Remy Martin XO	50:-
Martell VSOP	40:-
Xanté, päroncognac	30:-

## Whisky

### SCOTCH MALT

Lagavulin 16 yo	42:-
Laphroig 10 yo	38:-
Oban 14 yo	40:-
Caol Ila 12 yo	40:-
Cragganmore 12 yo	35:-
Dalwhinnie 15 yo	40:-
Talisker 10 yo	38:-
Bowmore 12 yo	38:-
Balvenie 12 yo	38:-
Aberfeldy 12 yo	40:-
Macallan 12 yo	40:-

### SCOTCH BLENDS

Johnnie Walker Red Label	25:-
Johnnie Walker Black Label	32:-
Johnnie Walker Gold Label Reserve	40:-
Johnnie Walker Blue Label	55:-
Famous Grouse	25:-

### USA

Bulleit Bourbon	38:-
Jack Daniel's	30:-
Jim Beam	30:-

### IRLAND

Tullamore	30:-
Jameson	30:-

## Grappa

Grappa Fattoria Di Cavalcaselle	32:-
Luge Grappa In Vecchiata	42:-



Le Parc

BISTRO · BÖRJEPARKEN

## Sommardrinkar / *Aperitif*

**MARTINI FIERO** | 140:-  
*Martini, tonic, apelsin*

**ST-GERMAIN SPRITZ** | 140:-  
*Fläderlikör, Prosecco, soda, lime*

**APEROL SPRITZ** | 140:-  
*Aperol, Prosecco, soda, apelsin*

## Side orders

**MIXSALLAD**  
Grönsallad med tomat, lök och gurka

**VITLÖKSBRÖD**  
Baguette med vitlökssmör

**MARINERADE OLIVER**  
Mammuth och kalamataoliver

**MARINERAD FETAOST**  
Marinerad med örter och olivolja

**TOMATSALLAD**  
Tomater, lök, vinägrett och örter

75kr

## Champagne / Mousserande

**MARTINI PROSECCO BRUT**  
120/460kr  
Italien. Druva: Glera.

**JULIA & NAVINÈS CAVA BRUT** | 120/460kr  
Spanien. Druva: Glera.

**MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL**  
Piccolo 20cl | 230kr  
Helflaska 70cl | 980kr  
Champagne. Frankrike.

**LANSON BLACK LABEL**  
900kr  
Frankrike, Champagne.

## Förrätter

**TOAST SKAGEN** | 145:- (G, L)  
Smörstekt surdegsbröd med räkor, rödlök, citron, majonnäs och dill, toppas med löjrom.  
*Vintips: Bouchard Aïne & Fils Chardonnay*

**TOAST MED KALLRÖKT LAX** | 149:- (G)  
Kallrökt lax på kavring med pepparrotskräm.  
*Vintips: Kleine Zalze Selection Chardonnay*

**CHÈVRE & RÖDBETOR** | 149:- (G, L)  
Panerad chèvreost gratineras med honung och pinjenötter. Serveras med balsamicomarinerade rödbetor.  
*Vintips: Grande Nuit Cabernet Sauvignon*

**BLÅMUSSLOR** | 139:- (L)  
Kokta i vitt vin, lök, vitlök, timjan, persilja och grädde. Serveras med country fries och chiliaioli.  
*Vintips: Château Bonnet Blanc*

## Sallad, Pasta & Vegetariskt

**CAESARSALLAD** | 205:- (G, L)  
Grillat kycklingbröst, romansallad, bacon, krutonger, Grana Padano-ost och caesardressing.  
*Vintips: Grande Nuit Sauvignon Blanc*

**SKALDJURSSALLAD** | 225:- (G, L)  
Räkor, kräftstjärtar och scampi marinerade med vitlök, citron och chili. Serveras med limecrème och vitlöksbröd.  
*Vintips: Biecher Riesling*

**TORTIGLIONI MED OXFILE** | 225:- (G, L)  
Oxfilepasta med gorgonzola, grädde, kantareller och tomater.  
*Vintips: Kleine Zalze Cellar Selection Merlot*

**SKALDJURSPASTA** | 225:- (G, L)  
Scampi, musslor, räkor, kallrökt lax, grädde, Grana Padano-ost och tomater.  
*Vintips: Grande Nuit Sauvignon Blanc*

**SVAMPRISOTTO** (Vegetariskt) | 189:- (G, L)  
Krämig risotto med portobello, kantareller, champinjoner och Grana Padano-ost.  
*Vintips: Caldora White*

**HALLOUMIBURGARE** (Vegetarisk) | 205:- (G, L)  
Halloumi med sriracha-majonnäs, picklad rödlök och tomat. Serveras med briochebröd, coleslaw och country fries.  
*Vintips: Reserve de Bonpas Côtes-du-Rhone*

## Fisk & Skaldjur

**SMÖRSTEKT FJÄLLRÖDING** | 249:- (L)  
Serveras med pepparrotscrème och potatisstomp smaksatt med creme fraiche och gräslök.  
*Vintips: Grande Nuit Sauvignon Blanc / Château Bonnet Blanc*

**BRÄSSERAD GÖSFILÉ** | 235:- (G, L)  
Med grädde, anjovis, dill, vårlök, tomat och färskpotatis.  
*Vintips: Bouchard Chardonnay*

**FISH & CHIPS** | 230:- (G)  
Friterad torsk med tartarsås och country fries.  
*Vintips: Cono Sur Sauvignon Blanc*

**BLÅMUSSLOR** | 215:- (L)  
Kokta i vitt vin, lök, vitlök, timjan, persilja och grädde. Serveras med country fries och chiliaioli.  
*Vintips: Château Bonnet Blanc*

## Kött

**LE PARC'S BURGARE** | 205:- (G, L)  
200 gr högrev och bringa med ost, bacon, fräst savoykål, rödlök, champinjoner och tomater. Serveras med briochebröd, coleslaw och country fries.  
*Vintips: Coto De Imaz*

**FLÄSKFILÉ OSCAR** | 225:-  
Vår egen variant på en klassiker med sparris, räkor, rödvinssås och bearnaisesås.  
*Vintips: Grande Nuit Cabernet Sauvignon / Bouchard Pinot Noir*

**KYCKLINGSPETT** | 225:- (L)  
Serveras med stekta grönsaker och mild yoghurtsås smaksatt med mynta.  
*Vintips: Caldora Pinot Grigio / Bouchard Pinot Noir*

**LAMMRACKS** | 360:- (G)  
Serveras med grillad majscolv, ugnstrostad tomat och rostad vitlökssås.  
*Vintips: Coto de Imaz / De Loach Zinfandel*

**LE PARC'S GRILLSPETT** | 375:- (G, L)  
Oxfile, lammkorv och stekta grönsaker. Serveras med bearnaise och rödvinssås.  
*Vintips: Lionheart Shiraz / Langhe Nebbiolo*

**PEPPARSTEK** | 395:- (L)  
En rejäl bit tournedos som rullas i fyra sorters peppar. Serveras med en cognacsdoftande pepparsås.  
*Vintips: Lionheart of the Barossa / Langhe Nebbiolo*

*Till alla våra kötträtter kan ni välja mellan potatisgratäng, country fries eller ugnstrostad potatis med rotfrukter.*

## Barnmeny

**PANNKAKOR** | 80:- (G, L)  
Med sylt. Välj mellan glass eller grädde.

**HAMBURGARE** | 85:- (G)  
Med sallad, tomat, dressing och pommes frites.

**KÖTTBULLAR** | 85:- (G, L)  
Med gräddsås, lingon och pommes frites.

**FLÄSKFILÉ** | 90:-  
Med bearnaisesås och pommes frites.

## Desseter

**BLÅBÄRSPAJ** | 110:- (L)  
Serveras med färska bär och halloncoulis.

**JORDGUBBAR & GLASS** | 110:- (L)  
Vaniljglass serveras med färska jordgubbar och vispad grädde.

**PANNACOTTA** | 110:- (L)  
Smaksatt med vaniljstänger, serveras med färska bär och krossad choklad.

**SORBET** | 60:-  
Fråga oss vilka dagens smaker är.

### Allerginformation

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

## Röda viner / *Red wines*

**TRAPICHE MALBEC OAK CASK**  
125/480kr  
*Argentina. Druva: Malbec.*

**COTO DE IMAZ RESERVA**  
130/500kr  
*Rioja, Spanien. Druva: Tempranillo.*

**HUSETS RÖDA** | 90/350kr  
**GRANDE NUIT** | 120/470kr  
*Frankrike. Druva: Cabernet Sauvignon.*

**DE LOACH CALIFORNIA**  
135/520kr  
*USA. Druva: Zinfandel.*

**VALPOLICELLA RIPASSO 'SUPERIORE DOC** | 150/580kr  
*Italien. Druvor: Corvina, Corvione, Rondinella.*

**BOUCHARD AÎNE & FILS**  
120/470kr  
*Frankrike. Druva: Pinot Noir.*

**LIONHEART OF THE BAROSSA** | 145/550kr  
*Australien. Druva: Shiraz.*

## Vita viner / *White wines*

**HUSETS VITA** | 90/350kr

**CALDORA** | 120/470kr  
*Italien. Druva: Pinot Grigio.*

**BOUCHARD AÎNE & FILS**  
120/470kr  
*Frankrike. Druva: Chardonnay.*

**CONO SUR** *Ekologiskt*  
125/480kr  
*Chile. Druva: Sauvignon Blanc.*

**CHÂTEAU BONNET BLANC**  
125/480kr  
*Frankrike. Druva: Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle.*

**CHABLIS** | 175/690kr  
*Frankrike. Druva: Chardonnay.*

**KLEINE ZALZE SELECTION**  
125/480kr  
*Sydafrika. Druva: Chardonnay.*

**BIECHER RIESLING**  
125/480kr  
*Alsace, Frankrike. Druva: Riesling.*

**GRANDE NUIT** *Ekologiskt*  
120/470kr  
*Frankrike. Druva: Sauvignon Blanc.*

## Rosévin

**FORTANT GRENACHE ROSÉ** | 100/380kr  
*Frankrike.*

## Dessertvin

**BEAUMES-DE-VENIISE**  
85kr  
*Frankrike. Druvor: Muskat á Petits Grains.*

**RÉSERVE DE BONPAS**  
130/500kr  
*Côtes de Rhône, Frankrike. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre.*

**LANGHE NEBBIOLO** 175/680kr  
*Italien. Druva: Nebbiolo.*