LePARC
BISTRO · BÖRJEPARKEN

MENY 2023/24 HÖST/VINTER

Förrätter / *Appetizers*

HUMMERSOPPA / *LOBSTER SOUP* | 159kr
Smaksatt med sherry, serveras med oststänger.
Flavoured with sherry, served with cheesesticks.
Vintips/Wine suggestion: Grande Nuit Sauvignon Blanc

TOAST SKAGEN | 159kr
Klassisk förrätt med räkor, majonnäs, rödlök och dill, 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: Biecher Riesling Alsace

CHÈVRE & RÖDBETOR / *CHÈVRE & BEETS* | 159kr
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: Caldora Pinot Grigio

RÅBIFF / *RAW BEEF* | 175kr
Serveras med rödlök, kapris, dijonsenap, pepparrot, äggula och rödbetor.
Served with red onion, capers, Dijon mustard, horseradish, egg yolk and beetroot.
Vintips/Wine suggestion: Bouchard Chardonnay / Chablis

Pasta & Vegetariskt / *Pasta & Vegetarian*

TORTIGLIONI OXFILÉ / *PASTA WITH FILLET OF BEEF* | 259kr
Oxfilépasta med gorgonzola, grädde, kantareller och tomater.
Beef fillet pasta with gorgonzola, cream, chanterelles and tomatoes.
Vintips/Wine suggestion: Valpolicella Ripasso Superiore

SKALDJURSPASTA / *SEAFOOD PASTA* | 275kr
Scampi, musslor, räkor, kräftstjärtar i tomatsås.
Scampi, mussels, shrimp, crayfish in tomato sauce.
Vintips: Grande Nuit Sauvignon Blanc

FYLLD ZUCCHINI Vegetarisk/*Vegetarian* | 199kr
Ugnsbakad zucchini fylld med fetaost, bovete och grönsaker, serveras med tomatås.
Baked zucchini filled with feta cheese, buckwheat and vegetables, served with tomato sauce.
Vintips/Wine suggestion: Côtes du Rhône (R) / Bouchard Chardonnay (V)

SPARRISRISOTTO / *ASPARAGUS RISOTTO* Vegetarisk/*Vegetarian* | 205kr
Med vitt vin, grädde och Grana Padano-ost.
With white wine, cream and Grana Padano cheese.
Vintips/Wine suggestion: De Loach Zinfandel (R) / Caldroa Pinot Grigio (V)

Kött / *Meat*

ÄLGWALLENBERGARE / *MOOSE WALLENBERGARE* | 269kr
Serveras med gräddkokta kantareller, rårörda lingon och potatispuré smaksatt med västerbottensost.
Served with creamed chanterelles, lingonberries and potato purée flavoured with Västerbotten cheese.
Vintips/Wine suggestion: De Loach Zinfandel / Grande Nuit Cabernet Sauvignon

HJORTYTTERFILÉ / *FILLET OF VENISON* | 339kr
Serveras med svartvinbärssås, grillad tomat och klyftpotatis.
Served with blackcurrant sauce, grilled tomato and wedged potatoes.
Vintips/Wine suggestion: Lionhearts Of The Barossa Shiraz / Valpolicella Ripasso Superiore DOC

LE PARC'S BURGARE / *LE PARC'S HAMBURGER* | 249kr
200 gr högrev och bringa med ost, bacon, grovt bröd och fräst savoykål, rödlök, champinjoner och tomater. 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* | 255kr
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: Trapiche Malbec / Reserve De Bonpas

PLANKSTEK PÅ OXFILÉ / *BEEF FILLET PLANK* | 349kr
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

LAMMRACKS / *RACKS OF LAMB* | 389kr
Marinerade, serveras med potatisbakelse gjord på fetaost, paprika, rosmarinsås och ugnsrostad tomat.
Marinated, served with potato pastry made with feta cheese, paprika, rosemary sauce and oven roasted tomato.
Vintips/Wine suggestion: Coto De Imaz Reserva / Bouchard Pinot Noir

KLASSISK PEPPARSTEK / *CLASSIC PEPPER STEAK* | 395kr
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 / Sbirolo Langhe Nebbiolo

Öppettider:

Måndag – Torsdag	från 16.00
Fredag	Bar från 14.00, Kök från 16.00
Lördag – Söndag	från 13.00

Fisk & Skaldjur / *Fish & Seafood*

LAX PÅ PLANKA / *SALMON ON A PLANK* | 275kr
Med hollandaisesås och strimlade grönsaker, serveras med duchessepotatis.
With hollandaise sauce and shredded vegetables, served with duchesse potatoes.
Vintips/Wine suggestion: Con Sur Reserva Sauvignon Blanc

BRÄSSERAD GÖSFILÉ / *BRAISED PIKE PERCH FILLET* | 265kr
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 BOUILLABAISSE | 290kr
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

Barnmeny / *Childrens menu*

HAMBURGARE / *HAMBURGER* | 110kr
Med country fries.
With country fries.

PANNKAKOR / *PANCAKES* | 95kr
Med sylt och grädde.
With jam and whipped cream.

KÖTTBULLAR / *MEATBALLS* | 110kr
Med gräddsås, potatismos och lingonsylt.
With cream sauce, lingonberry jam and mashed potatoes.

FLÄSKFILÉ / *PORK FILLET* | 115kr
Med bearnaisesås och country fries
With bearnaise sauce and country fries.

Efterrätter / *Desserts*

APFELSTRUDEL / *APPLE PIE* | 105kr
Äppelkaka med smördeg, äpplen, russin och kanel. Serveras med vår goda krämiga vaniljsås.
Puff pastry, apples, raisins and cinnamon. Served with our delicious creamy custard.

PASSIONSFRUKTS CHEESECAKE / *PASSION FRUIT CHEESECAKE* | 135kr
Serveras med apelsinsås och sockrade bär.
Served with orange sauce and candied berries.

FRITERAD CAMEMBERT / *FRIED CAMEMBERT CHEESE* | 130kr
Med varm hjortronsylt och vaniljglass.
With hot cloudberry jam and vanilla ice cream.

HUSETS SORBET / *HOUSE SORBET* | 70kr
Välj mellan citron, hallon eller mango.
Choose between lemon, raspberry or mango.