

lilla parken



KÖK & BAR

MENY

HÖSTEN 2017



TAPAS

Vi rekommenderar ca 4-5 tapas per person

Laxtartar 47:-
med mango och avocado

Kräftskagen 55:-
Serveras på rostat bröd

Tostadas 59:-
med ceviche av lax, torsk, räkor, avocado, mango, lime och koriander

Tostadas 49:-
med ugnstekt kryddig karré och salsa

Entrecoté 55:-
Serveras i krispblad med salsa och koreansk chilisås

Bouef Bourgogne 53:-
i tapasformat

Marinerade och griljerade lammracks 79:-
Serveras med friterad palsternacka och chimichurri.

Krämig risotto 55:-
med smörstekta kantareller och parmesan

Melonsallad 32:-

Ostbricka 55:-
Tre sorters ost, kryddigt tunnbröd och kvällens marmelad eller gelé

Oliver 36:-
Marinerade oliver och färskostfylld pimentos

Charkbricka 55:-
Kvällens charkutirier. Serveras med vitlöksbröd och aioli

Mixbricka 145:-
*En mix av chark, ost, oliver och frukt.
Passar för 2 personer.*

Grillad halloumi 47:-
Serveras med rostad paprikacrem och salladslök

Flamberade räkor 57:-
*Flamberade chili- och laktitsmarinerade räkor.
Serveras med citronaioli och bröd.*

TAPAS

Marinerade räkor 48:-
*Ört- & vitlöksmarinerade räkor.
Serveras med vitlöksbröd.*

Parkens pommes 38:-
Vi använder bakpotatis och tillagar våra pommes i tre steg för perfektion.

Broccoli x 3 32:-
Vi tar tillvara på hela broccolin och serverar den med friterad palsternacka och chimichurri.

Västerbottenpaj 48:-
Serveras med tomatsallad

Griljerade kamben 45:-
Serveras med coleslaw

Gratinerad getost på toast, 52:-
Serveras med honung och valnötter

Kimchi Quesadillas 42:-
Vår kimchi serveras i en quesadilla med stark chilisås och smakrik ost.

Halstad pilgrimsmussla 57:-

Kantarelltoast 47:-
*Smörstekta kantareller med västerbottenkräm.
Serveras på grillat bröd*

Pimentos de padron 26:-

Mandelpotatis och kantareller 29:-

DESSERTTAPAS

Hjortronsparfait 53:-
Serveras med varma hjortron

Äppelpaj 48:-
Serveras med vaniljglass

Lakrits- och hallonpannacotta 65:-
Serveras med lemoncurd och maräng

Sorbet 27:-
Kvällens sorbet

Tryffel 22:-
Kvällens tryffel