THE PARLOUR

NÅGOT LITET ATT NJUTA AV

SALTROSTADE MANDLAR - 55

OLIVER - 55

BRIE - 65

GRUYÉRE - 65

GRIGNOTON - 85

PROSCIUTTO CRUDO - 85

BRESAOLA - 95

POMMES FRITES - 55

VÅRA KLASSIKER

THE PARLOUR BURGER
BRIOCHE - BEARNAISE EMULSION - EMMENTALER
SALTGURKA - RÖDLÖK - SENAPTSKOMPOTT
POMMES FRITES
245

VEGETARISKT
ALTERNATIV SERVERAS
MED GRILLOST

TOAST SKAGEN
HANDSKALADE RÄKOR - CITRON - RÖDLÖK
MAJONNÄS - GRÄSLÖK
145/275

THE PARLOUR SMAKUPPLEVELSEN

SERVERAS I TVÅ SERVERINGAR - 455

THE PARLOUR CHARCUTERIE
UTVALDA CHARKUTERIER OCH OSTAR MED VÄLVALDA TILLBEHÖR.

KVÄLLENS KÖTTRÄTT

RYGGBIFF SERVERAS MED LÖKPURÉ - DEMI GLACE
SÄSONGSGARNITYR - POMME GRATIN

+ UNNA DIG EN PARFAIT PÅ MATEN 65

KVÄLLENS UTVALDA

VÄLJ BLAND KVÄLLENS VÄLLAGADE KÖTTRÄTTER, SERVERADE MED FYLLIGA SÅSER, POTATISGRATÄNG OCH SÄSONGENS UTVALDA TILLBEHÖR.
KLASSISKA SMAKER MED VÅR EGEN TWIST!

RYGGBIFF (SVERIGE) 265

LÖKPURÉ - DEMI GLACE
SÄSONGSGARNITYR - POMME GRATIN

APELSINGLASERAD FLÄSKSIDA (SVERIGE) 245

LÖKPURÉ - CALVADOSSÅS - SÄSONGSGARNITYR
POMMES GRATIN

FRÅN KÖKET

POCHERAD TORSK
HOLLANDAISE - FÄNKÅL CRUDITÉ - FRITERAD KAPRIS
TOMATOLJA - POMME GRATIN
245

KRÄMIG SVAMPPASTA
SVAMPRAGU - TRYFFELGRÄDDE - SVARTTRYFFEL
SVARTKÅLSCHIPS - COMTE
245

CESARSALLAD
KYCKLING - CESARDRESSING - KRUTONGER
PARMESAN
135/215

VÅRA YNGSTA HEDERSGÄSTER

PASTA MED KLASSISK KÖTTFÄRSSÅS
105

KRISPIG KYCKLING MED POMMES FRITES
105

NÅGOT SÖTT

PARFAIT
95

KAFFE MED HUSETS CHOKLADTRYFFEL
55

THE PARLOUR

SOMETHING TO ENJOY

SALTED ALMONDS - 55

OLIVES - 55

BRIE - 65

GRUYÉRE - 65

GRIGNOTON - 85

PROSCIUTTO CRUDO - 85

BRESAOLA - 95

FRENCH FRIES - 55

OUR CLASSICS

THE PARLOUR BURGER
BRIOCHE - BEARNAISE EMULSION - EMMENTALER
GHERKIN - RED ONION - MUSTARD
FRENCH FRIES
245

VEGETARIAN
ALTERNATIVE SERVED
WITH GRILLED CHEESE

TOAST SKAGEN
PRAWNS – LEMON – RED ONION
MAYONNAISE – CHIVES
145/275

THE PARLOUR EXPERIENCE

SERVED IN TWO COURSES - 455

THE PARLOUR CHARCUTERIE
A CAREFULLY SELECTED ASSORTMENT OF CHARCUTERIE
AND CHEESES, SERVED WITH A SELECTION
OF ACCOMPANIMENTS.

TONIGHT'S ROAST

SIRLOIN STEAK SERVED WITH ONION PURÉE
RED WINE DEMI-GLACE - SEASONAL GARNISH
POTATO GRATIN.

+ TREAT YOURSELF TO A PARFAIT AFTER YOUR MEAL 65

TONIGHT'S SELECTION

CHOOSE FROM TONIGHT'S SELECTION OF CAREFULLY
PREPARED MEAT DISHES SERVED WITH RICH SAUCES,
POTATO GRATIN AND SEASONAL ACCOMPANIMENTS.
CLASSIC FLAVOURS WITH OUR OWN
DISTINCTIVE TWIST!

BEEF SIRLOIN (SWEDEN) 265

ONION PURÉE - DEMI GLACE
SEASONAL GARNISH - POTATO GRATIN

BLACK ORANGE PORK BELLY (SWEDEN) 245

ONION PURÉE - CALVADOS SAUCE - SEASONAL GARNISH
POTATO GRATIN

FROM THE KITCHEN

POACHED COD
HOLLANDAISE – FENNEL CRUDITÉS – CRISPY
CAPERS - TOMATO OIL – POTATO GRATIN
245

CREAMY MUSHROOM PASTA
WILD MUSHROOM – TRUFFLE CREAM
BLACK TRUFFLE – CRISPY KALE CHIPS – COMTÉ
245

CESARSALLAD
CHICKEN - CESAR DRESSING - CROUTONS
PARMESAN
135/215

OUR YOUNGEST GUESTS OF HONOR

PASTA BOLOGNESE
105

CRISPY CHICKEN WITH FRENCH FRIES
105

SOMETHING SWEET

PARFAIT
95

FILTER COFFEE WITH HOMEMADE
CHOCOLATE TRUFFEL
55