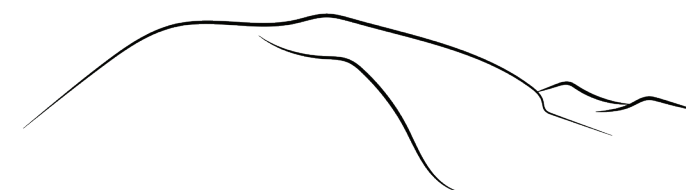




RESTAURANG
FRÖSÖ PARK





VÅRT KONCEPT

FLORA & FAUNA

Djupt inne i naturens myller hittar vi våra bästa redskap. Här finns råvaror & smaker som tar sinnet tillbaka till blomstrande hägg, sommarregn, leriga åkrar, varm barrskog, ljusa nätter, mörka dagar, höga berg, friska sjöar & snöklädda fjäll.

Med enkelhet kombinerar vi råvaror från naturen med inspiration av Jämtländska traditioner i en varm & avslappnad atmosfär.



Snacks

OLIVER 🌱	55
SALTROSTADE NÖTTER 🌱	55
FRÖKNÄCKE & HUMMUS 🌱	55
ÖLKORV	75
POMMES MED DIPP 🌱	75
CHIPS SMETANA STENBITSROM	75

Förrätter

TOAST SKAGEN	195
Hembakat smörstekt bröd, räkor, majonnäs, dill, citron, rödlök	
BARBRICKA 🌱	195
Oliver, ölkorv, marinerade grönsaker, skinka, hårdost, fröknäcke, mandel	
TORKAT NÖTKÖTT	175
Svecia, majonnäs, kålrabbi, krasse, picklad lök & sparris	
LJUMMEN VIT CAPRIN 🌱	175
Tomater, melon, örter, sparris, gurka, körsbärsvinäger	
SKALDJURSSOPPA	165
Cognacskräm, rökt regnbåge, kräftor, krutonger, rättika, kålrabbi	

Skåla in kvällen

BUBBLOR	
Klipfel, Crémant d'Alsace	695/135
Celebrandum, Cava Brut	515/115
Lefevre Etienne, Reserve Brut	1100/245
Louise Roeder, Collection 244 NV	1800
Sparkling Rhubarb <i>alkoholfri</i>	310/83
VECKANS PULS	155
En cocktail som varierar från vecka till vecka	
VECKANS PAUS	75
En mocktail som varierar från vecka till vecka	

Varmrätter

CAESARSALLAD	235
Grillad kyckling, romansallad, Frösö Parks dressing, krutonger, bacon, parmesanost	
GRATINERAD GETOSTSALLAD 🌱	225
Betor, svensk honung, bröd, rostade frön, sallad, vinäggrett	
CHEESEBURGARE	225
Svenskt nötkött, cheddar, lök, saltgurka, ketchup, senap, aioli, ostpomes, chilisås	
GRILLOSTBURGARE 🌱	225
Friterad grillost, lök, saltgurka, ketchup, senap, aioli, ostpomes, chilisås	
KÖTTBULLAR	235
På svenskt fläsk- & nötkött, potatispuré, råörda lingon, pressgurka, gräddsås med ädelost	
FRITERAD LYRTORSK	245
Aioli, sommarsallad med jordgubbar, pommes	
STEKTA KIKÄRTOR 🌱	295
Grönsaksterte, persilje- & citronkräm, aubergine, pommes	
GRILLAD RÖDING	335
Smörsås med kräftor & dill, potatispuré, sallad på gurka & fänkål	

Efterrätter

CRÈME BRÛLÉE	115
JORDGUBBSSVISS	145
Sockerkaka med maräng, jordgubbar, grädde, vaniljglass, chokladsås	
CHOKLADKAKA	145
Chili, kaffe- & blåbärskompott, italiensk maräng, blåbärsglass	
MANDELCHEESECAKE	135
Rabarberkompott, flädersorbet, lime	
FRITERAD CHEDDAR	135
Rabarber, körsbärsvinäger, vaniljglass	

DAGENS

GLASS*	55
SORBET	55
OST	115

*Lägg till choklad- eller kolasås

Kött från grillen

SVENSK FLANKSTEK	375
BRÅSERAD SVENSK HÖGREV	345
PLUMA FRÅN SVENSK GRIS	315

Serveras med pepparsås, bakad tomat, bönor, lök, kryddsmör, potatisgratäng med tryffel
+Lägg till pommes & dipp för 55