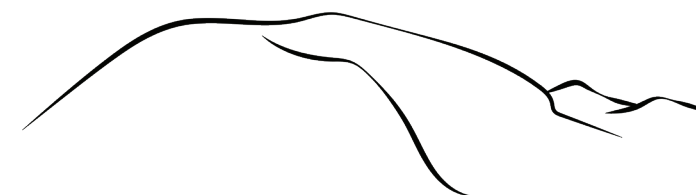




RESTAURANG  
FRÖSÖ PARK





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 70

- OLIVER ●
- ÖLKORV
- SALTROSTADE MANDLAR ●
- CHIPS & DIPP ●
- BRÖD & SMÖR ●
- POMMES FRITES MED DIPP ●

## Förrätter

- FRÖSÖ PARKS KANTARELLTOAST 195  
Stekta & gräddstuvade kantareller, smörstekt bröd, lagrad ost, stenbitsrom
- OST & CHARK 195  
Knäckebröd, marmelad, cornichoner

## Svalkande & Bubblande

- BUBBLES  
Dopff, Crémant d'Alsace 695/135  
Louise Roeder, Collection 244 NV 1095/239  
Sparkling Rhubarb *alkoholfri* 310/83
- VECKANS PULS 145  
En cocktail som varierar från vecka till vecka
- VECKANS PAUS 75  
En mocktail som varierar från vecka till vecka

## Varmrätter

- FLÄSKSIDA 🌱 245  
Kryddad med svartpeppar & vitlök, ragu på linser, morot, rostad potatis, kycklinglever, timjan, salvia
- CHEESEBURGARE 215  
Cheddar, lök, saltgurka, ketchup, chili, ostpommes
- GRILLOSTBURGARE 🌱 215  
Cheddar, lök, saltgurka, ketchup, senap, chili, ostpommes
- CAESARSALLAD 205  
Kryddig kyckling, romansallad, Frösö Parks caesardressing, parmesan, bacon, krutonger
- GETOSTSALLAD 🌱 225  
Betor, pumpa, valnötter, honung, rostade frön
- FRITERAD TORSK 245  
Pommes, aioli på hummer och saffran, höstsallad, hasselnötter, picklad svamp
- PANNBIFF MED LÖK 215  
Pannbiff på svenskt nötkött, stekt lök, skysås, lingon, pressgurka, potatispuré

## Efterrätter

- BLÅBÄRSPANNACOTTA 135  
Vanilj, blåbär, vit choklad, kokos
- TRE OSTAR 155  
Marmelad & fröknäcke