



Förrätter

- Liten Pumpasoppa

Pumpasoppa på rostad Muscatpumpa med ingefära, chili och parmesan. Serveras med kavring och vispat smör.

69 kr
- Charkbräda

4 olika charkutier, cornichons, pepperoncini, kantarellcrème, havgus samt grillat surdegsbröd

135/195 kr
- Kantarelltoast

Smörstekta kantareller, riven Wrångebäck, picklad silverlök på smörstekt levainbröd

139 kr

Barnmeny

- Spaghetti med köttfärssås

99 kr
- Ekologiska Pannkakor

Med sylt och grädde.

89 kr
- Köttbullar med potatismos

Gräddsås och råröda lingon.

99 kr
- I alla barnmenyer ingår dryck. Gäller för barn upp till 12 år

Dessert

- Dagens Tryffel

Vår hemmagjorda och goda tryffel på Vahlrohnachoklad.

35 kr
- Crème brûlée

87 kr
- Marängsviss de Luxe för hela bordet

95 kr/pers

Vaniljglass, banan, vispgrädde, mandelkrokant, brownie, chokladsås, kolasås och maränger.
- Sticky Toffee Cake

97kr

Mörk sockerkaka med chokladväner, kolasås smaksatt med whiskey, vaniljglass, vispgrädde & kardemummakrisp.

Varmrätter

- Rödvinsbräserad oxkind

225 kr

Serveras med Sötpotatispuré med rostad vitlök, champinjoner, smälök samt rödvinssky.
- Crispy thai pork

242 kr

Friterad fläskside med sauterad sparrisbroccoli, sojadressing och chilimajonnäs serveras med ris.
- Sydamerikanska ribs

190/225 kr

Chimichurri, pico de gallo, chipotleaioli, rostad sötpotatissallad med lime, koriander och chili.
- Grillad Entrecôte 225g

375 kr

Svensk premium entrecote, smörstekta kantareller, vitlökssmör, rödvinssky samt pommes toppad med riven Efterglöd.
- Halloweenburgare i svart bröd

225 kr

Grillad hamburgare med cheddar, bacon, lök, kryddhyllans burgardressing och pommes
- Beyond Halloweenburgare i svart bröd

210 kr

Grillad beyondburgare, med vitlöksbakad portabello, cheddar, lök, kryddhyllans burgardressing och pommes.
- Torskrygg

239 kr

Med en ljunnen medelhavssallad på fetaost, tomat, kapris, lök, oliver och anjovis.
- Brasiliansk fiskgryta

285 kr

Torsk, lax, blåmusslor, räkor, kokosgrädde, lime, chili och sötpotatis.
- Cannelloni

206 kr

Pasta med portabello, skogschampinjoner, jordärtskocka, tryffel och ricotta. Serveras med en sallad på rucola, picklad pumpa och rostade hasselnötter.

Lägg till 15 kr
och få Pommes
Special!

Tillbehör

- Majonnäs 15 kr/st

- BBQ sauce

- Srirachamajonnäs

- Chipotleaioli

20 kr/st
- Tryffelmajonnäs

- Pommes special
med smältost och finhackad lök

- Sidesallad Caesar

45 kr/st



- Vegetariska rätter
- *

Finns även som veganskt alternativ

Alltid kött från svenska gårdar.

Skanna för att se dagens händelser i parken!

Fråga oss gärna om allergener!

Visste du att matrester på Gröna Lund
omvandlas till biogas?

All fisk är hållbart fiskad