

FÖR DEN
SMÅHUNGRIGE

Paradens
CHARKUTERIPLANKA
*Fänkålssalami, Prosciutto,
Mortadella, Lomo*
serveras med oliver,
romeskodipp med solrosfrön
& grillat bröd 195

PARADEN
KVARTERSKROG & BARSERVERING
SMÅ SERVERINGAR

Paradens **CROQUETAS DE CEP** med Karl Johan-svamp 155
Syrad **SALTGURKA** med smetana & honung 95
LYXKONSERV (BOQUERONES) från havet med tillbehör 125
Krispiga **LÖJROMSCHIPS** med syrad grädde, rödlök & dill 165
Toast **BOCKHOLMEN** med karamelliserad lök, manchego & svart vintertryffel 145
Krispig **PIZZASLICE** med tunt skivad potatis, ricotta, ruccula, grana panado & riven svart vintertryffel 145

BREAKFAST FOR CHAMPIONS - SERVERAS HELA DAGEN
Frasig toast med stekt hönsägg & Paradens Bloody Mary 199

FÖRRÄTTER

Krämig **BURRATA** med bifftomat, pepprig ruccula, friterade pistagenötter & sultandressing 155
HUMMUSBOWL med friterad grillost, varma kikärter, picklad blomkål, salsa macha med jordnöt, citron, olivolja & tortilla 175
Krämig **SKAGENRÖRA** med smörstekt bröd, löjrom, dill & citron 175/250
Frasigt friterade **CALAMARES** med citron & krämig aioli 185
TONFISKTARTAR med avokado, sesamgurka, picklad lök, koriander, krispigt räkchips & gouchujangmajonnäs 185
Gratinerade **MUSSLOR** med vitlökssmör, fänkål, rostad paprika, tomat & grillat lantbröd 175
Husets **RÅBIFF** med picklade kantareller, friterade pommes allumettes, riven grana panado & rökt senapsdressing
Pommes ingår i stor portion 175/265

Paradens **OSTBRICKA - EN KLASSIKER SOM PASSAR BÅDE FÖRE, UNDER & EFTER MIDDAGEN**
Dagens ostar med salta kex, vindruvor, rädisor & söt marmelad 155 per person

PARADRÄTTER

Bakad **RÖDING** med potatispuré brandade, syrad gurka, forellrom & pepparrotskryddad sandefjordsås 335
Klassiska **KALVKÖTTBULLAR** med krämig potatispuré, lingon, gurka & gräddsås 245
Paradens **CARBONARA** med guanciale, höstsvamp, pecorino & vintertryffel 295
Paradens **ROYAL FISK & SKALDJURSMARMITE** med grillad lax, argentinska räkor, sej, blåmusslor & inkokta primörer
Serveras med en mustig hummersoppa, aioli & krutonger 345
Toast **PELLE JANZON** med löjrom, oxkött, rödlök, syrad grädde, riven pepparrot & pommes frites 295
Bräserat kalvlägg **OSSO BUCO** med saffransrisotto, sobrasada & lardo 295
OMELETT med krämig lax, pepparrot & spenat, serveras med grönsallad 195
OMELETT med krämig höstsvamp, grana padano & spenat, serveras med grönsallad 195
OMELETT med dunkelrökt skinka, västerbottenost & spenat, serveras med grönsallad 195
Extra pommes frites 35

FRÅN GRILLEN

Helgrillad **SEA BASS** med Valenciamandel, kapris, citron, örter, brynt smör & friterad potatis 325
ENTRECÔTE AU POIVRE med sotad bellaverde, cognac, pepparsås & pommes frites 355
PLANKSTEK på picanha med pimento, pommes duchessee, sotad lök, bakade tomater & chimichurrismör 335
Grillat khobozebröd fyllt med **KRYDDBAKAD BLOMKÅL** med krämig hummus, granatäpple & auberginkräm 255

SUGEN PÅ EFTERRÄTT?

Kika på vår generösa dessertmeny.

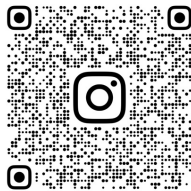


UNNA DIG

Perfekt till bubblem
OSTRON - Fine de Claire
med klassiska tillbehör
6/12 - 165/300
10 g **STÖRCAVIAR** 195
Mallorcami 75
Manzanillaoliver 85
Tres Banderillas 75

INTRÄDESBILJETT - OBLITIG

INTRÄDESBILJETT - OBLITIG



@PARADEN_RESTAURANG

JUST A
LITTLE HUNGRY

Paradens
CHARKUTERI BOARD
*Fennel Salami, Prosciutto,
Mortadella, Lomo*
served with olives,
romesco dip, sunflower
seeds & grilled bread 185

PARADEN
KVARTERSKROG & BARSERVERING

SMALL SERVINGS

Paradens **CROQUETAS DE CEP** with forest mushrooms 155
Pickled **CUCUMBER** with smetana & honey 95
LUXURY PRESERVES with grilled bread & lemon 125
Crispy **POTATO CHIPS** with bleakroe, sour cream, red onions & dill 165
Toast **BOCKHOLMEN** with caramelized onions, manchego & winter truffle 145
Crispy **PIZZA SLICE** with thinly sliced potatoes, ricotta, arugula, grana panado & grated winter truffle 145

BREAKFAST FOR CHAMPIONS - SERVED THE WHOLE DAY
A crispy toast with fried egg & Paradens Bloody Mary 199

APPETIZERS

Creamy **BURRATA** with beef tomato, arugula, fried pistachios & raisin dressing 155
HUMMUS BOWL with fried cheese, chick peas, pickled cauliflower, salsa macha with peanut, lemon, oliv oil & crispy tortilla 175
Creamy **SKAGEN** with butterfried bread, bleak roe, dill & lemon 175/250
Crispy fried **CALAMARES** with lemon & creamy aioli 185
TUNA TARTAR with avocado, sesam cucumber, pickled onion, cilantro, crispy shrimp chip & gouchujang mayonnaise 185
Gratinated **MUSSELS** with garlic butter, fennel, roasted peppers, tomato & grilled bread 175
STEAK TARTAR with pickled chantarelles, fried pommes allumettes, grana panado & smoked mustard dressing
French fries are included in a full portion 175/265

Paradens **CHEESE PLATTER - A CLASSIC PERFECT BEFORE, DURING OR AFTER DINNER**
Three wonderful cheeses, served with salty crackers, grapes, radish & a sweet marmelade 155 per person

MAINS

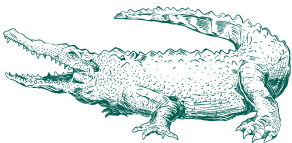
Baked **CHAR** with potato puré brandade, pickled cucumber, trout roe & sandefjord sauce with horseradish 335
Classic **VEAL MEATBALLS** with creamy potatoes, lingonberries, pickled cucumber & cream sauce 245
Paradens **CARBONARA** with guanciale, autumn mushrooms, pecorino & winter truffle 295
Paradens **ROYAL FISH & SHELL FISH MARMITE** with grilled salmon, argentine shrimp, saith, mussels & vegetables
Served with a rich lobster soup, aioli & croutons 345
Toast **PELLE JANZON** with beef, red onion, sour cream, horse radish, bleak roe & french fries 295
Braised veal **OSSO BUCO** with saffron risotto, sobrasada & lardo 295
OMELETT with with creamy salmon, horseradish & spinach, served with a green salad 195
OMELETT with autumn mushrooms, grana padano & spinach, served with a green salad 195
OMELETTE with smoked ham, Västerbotten cheese & spinach, served with a green salad 195
Extra pommes frites 35

FROM THE GRILL

Whole grilled **SEA BASS** with Valencia almonds, caper, lemon, herbs, browned butter & fried potatoes 325
ENTRECÔTE AU POIVRE with blackened bellaverde, cognac, pepper sauce & pommes frites 355
PLANK ROAST on picanha with pimento, pommes duchesse, blackened onion, baked tomato & chimichurri butter 335
Grilled khoboze bread filled with **SPICE BAKED CAULIFLOWER** with creamy hummus, pomegranate & aubergin cream 255

CRAVING DESSERT?

Look at our generous dessert menu.



SNACKS

Perfect with a glass of
bubbles

OYSTERS FINE DE CLAIRE
6/ 12 - 165/300

10 g **BLACK CAVIAR** 195

Mallorcamix 75
Manzanilla olives 85
Tres Banderillas 75

INTRADESBILJETT - OGILTIG

INTRADESBILJETT - OGILTIG



@PARADEN_RESTAURANG