



Park 29
RESTAURANT & BAR

Park 29 holder til i Oslos eldste trevilla bygget i sveitserstil i 1847. Her har det vært invitert til lystige lag og bevertning i flere århundrer. Da komponisten Halfdan Kjerulf bodde her, samlet han kunstnereliten i Christiania i villaen. Nå er også du invitert.

Firmaet Bertel O. Steen har holdt til i Parkveien siden 1913 ved at selskapet flyttet inn i Parkveien 27, 29 og 31. I dag er det etterkommerne til grunnleggeren Bertel O. Steen som eier eiendommene i Parkveien. Alle trebygningene er verneverdige både ut- og innvendig. Familien Steen har nå renovert og pusset opp alle bygningene i samarbeid med interiørkonsulent Tine Ramstad og Byantikvaren i Oslo.

TASTING MENU

SERVED FROM 16.00

KONGEØSTERSOPP MED BLÅMUGGOST OG KIRSEBERGELE
KING OYSTER MUSHROOM WITH BLUE CHEESE AND CHERRY GEL
(M, B, SE)

RATZENBERGER STEEGER ST JOST REISLING TROCKEN, MITTEL RheIN GERMANY

CROQUETTER MED OKSEKJAKE I SOPPCONSOMMÈ MED TRØFFEL
CROQUETTES WITH BRAISED OX CHEEKS IN MUSHROOM CONSOMMÈ WITH TRUFFEL
(H, M, E, SU, C)

BLUE MOUNTAIN CHARDONNAY 2020, OKANAGAN VALLEY, CANADA

SKINNSTEKT UER MED GRESSKARCURRY, VONGOLE OG ROSENKÅL
SKIN FRIED RED FISH WITH PUMPKIN CURRY, VONGOLE AND BRUSSEL SPROUTS
(F, M, BL, C, SU)

CA'RUGATE MONTE ALTO SOAVE CLASSICO, VENETO ITALY

NORSK HJORT MED PÆRE- OG PASTINAKKPURÉ, GRATINERT SELLERI OG FLAMBERT PLOMME
NORWEGIAN VENISON WITH PEAR- AND PARSNIP PURÉE, CELERIAC GRATINÉE AND PLUM FLAMBÉ
(M, SU, C)

PIERRE GAILLARD SAINT-JOSEPH 2020, RHÔNE FRANCE

MILLE FEUILLEE MED BUTTERNUT SQUASH-KARAMELL OG MULTER
MILLE FEUILLE WITH BUTTERNUT SQUASH CARAMEL AND CLOUDBERRIES
(E, H, M)

OREMUS 3 PUTTONYOS 2016, TOKAJI HUNGARY

MENU 750 NOK

WINE 650 NOK

EXTRA COURSE – FOR TASTING MENU 125 NOK – WINE 125 NOK

DAGENS OST - TODAY'S CHEESE
(M, SU, SM, E, HN, VN, HV, A, PISTASJ)