



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.

FORRETTER/STARTER

KAMSKJELL MED BLOMKÅL, HVITLØK OG SØL <i>SCALLOP WITH CAULIFLOWER, GARLIC AND DULSE (BL, E, M)</i>	195,-
HJORTETARTAR MED SENNEP, SHIMEII OG EGGEPLOMME <i>DEER TARTARE WITH MUSTARD, SHIMEII AND EGG YOLK (M, E, SU, SE)</i>	195,-
RØKT ANDEBRYST MED SHIITAKE, BROKKOLINI OG SYLTEDE BJØRNEBÆR <i>SMOKED DUCK BREAST WITH SHIITAKE, BROCCOLINI AND PICKLED BLACK CURRANTS (SE, SU, C)</i>	185,-
SELLERICARPACCIO MED LØNNESIRUP OG SOLSIKKEKJERNER <i>CELERIAC CARPACCIO WITH MAPLE SYRUP AND SUNFLOWER SEEDS (C)</i>	185,-
FISKESUPPE À LA PARK <i>FISH SOUP À LA PARK (F, SK, BL, M, C, SU)</i>	175,-/215,-

HOVEDRETTER/MAIN COURSES

LAM MED SØTPOTET, GRESSKAR OG SORTKÅL <i>LAMB WITH SWEET POTATOE, PUMPKIN AND CAVOLLO NERO (M, SU, C)</i>	365,-
STEKT SKREI MED SELLERI, SITRON OG BEURRE BLANC <i>FRIED SKREI WITH CELERIAC, LEMON AND BEURRE BLANC (F, M, SU, C)</i>	345,-
REINSDYR MED BYGG, SOPP OG PORTVINSSAUS <i>REINDEER WITH BARLEY, MUSHROOM AND PORT WINE SAUCE (M, C, SU, B)</i>	415,-
SOPP FRA SOPPKOMPANIET MED POTETPURÈ OG SPINAT <i>MUSHROOM FROM «SOPPKOMPANIET» WITH POTATO PURÈ AND SPINACH (M, SE, SU)</i>	295,-
DAGENS FISK <i>FISH OF THE DAY (ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENS)</i>	365,-



Park 29
RESTAURANT & BAR

DESSERTER/DESSERTS

SABAYONNE MED MØRKE FRUKTER OG MYNTE <i>SABAYONNE WITH DARK FRUITS AND MINT (M, E, SU)</i>	175,-
SJOKOLADEGANACHE MED EPLE OG HASSELNØTTER <i>CHOCOLATE GANACHE WITH APPLE AND HAZEL NUTS (M, E, HN)</i>	175,-
DAGENS UTVALG AV NORSKE GÅRDSOSTER <i>A SELECTION OF NORWEGIAN FARM CHEESES (M, SU, SM, E, HN, VN, HV, A, PI)</i>	195,-
PETITS FOURS (WE ADJUST FOR ALLERGIES)	115,-
1 KULE ISKREM/SORBET (SPØR DERES SERVIDØR OM DAGENS SMAK) <i>1 SCOOP OF ICE CREAM/SORBET (E, M) (ASK THE WAITER FOR THE FLAVOUR OF THE DAY)</i>	55,-

Allergener/Allergens in this Menu:

*Sk=Skalldyr(Shellfish) F=Fisk(Fish) M= Melk/Laktose(Milk/Lactose) Su=Sulfitt/Sulfat(Sulphite/Sulphat) E=Egg
H=Hvete(Wheat) B=Bygg(Barley) Hv=Havre(Oat) Lu=Lupin(Lupine) Se=Sennep(Mustard) Sm=Sesam(Sesame) Bl=
Bløtdyr(Mollusc) R=Rug(Rye) C=Selleri(Celery) Vn=Valnøtter(Walnuts) Hn=Hassel nøtter(Hazelnuts) So=Soya
P=Pea nøtter(Peanuts) Cn=Cashew nøtter(Cashew nuts) N=Nøtter(Nuts) A=Mandel(Almond)PI=Pistasj(Pistachio)*