

Restaurang
Parabolen
Fulbord

Rudsjöterrassen 2, 136 81 Handen • 070-769 87 15
www.restaurangparabolen.se • info@restaurangparabolen.se



Klassiskt inlagd sill
Ört- och vitlökssill
Senapssill
Skärgårdssill
Matjessill med gräslök, rödlök, ägg och gräddfil
Ägghalva med skagenröra
Ägghalva med stenbitsrom och majonnäs
Gubbröra
Skärgårdsröra med räkor, varmrökt lax och pepparrot
Varmrökt lax med romsås
Kallrökt lax med kapis- och citronkräm
Gravad lax med hovmästarsås



Varmrökt gåsbröst med cognac- och kanel
Alrökt kalkonbröst
Lammrostbiff med rosmarin
Kalixkorv
Viltkorv
Rökt vilthjärta
Rökt älginnanlår
Senapsgriljerad julsinka med whiskeysenap och julsenap
Ugnsbakad pastej



Apelsin- och ingefärsglaserad fläksida med äppelchutney

Lamprinskorv

Rödkål

Jansons frestelse

Köttbullar med pressgruka och rårörda lingon

Lättstuvad grönkål

Rödbetssallad

Senap



DESSERTBORD:

Saffranskladdkaka med björnbär

Ris à la Malta

Vit chokladpannacotta med rårörda bär

Lingonruta

Chokladkaka

Klenäter

Pepparkakor

Fruktkorg

Blandat julgodis



OSTBRICKA:

Västerbottensost, Edamer, Brieost, Marmelad & Kex

Smör och Bröd

JULNÖTTER



VEGETARISKT/VEGANSKT:

Portabello Matjes
Havre fraiche, rödlök och gräslök
Inlagd tofu
Dillgravad morot med Apelsin och senapskräm
Grönkålssallad med rostade hasselnötter, honungsvinägrett
och apelsin
Brysselkål
Rödbetssallad
Tre sorters syrad lök
Veganska färsbullar
Veganska prinskorvar
Janssons frestelse med saltgurka
Senapsgriljerad kålrot
Kanelkryddad sötpotatis
Ägghalva med tångcaviart och ärtonnaise
Ugnsomelett med stuvade champinjoner
Dillslungad småpotatis

Jordgubbsbakelse
Lakritsdadlar
Bananpepparkaka med lingon
Äppel- och kanelboll
Fruktkorg
Veganskt julgodis
Julnötter