

# MENU PARC

En fransk tvårättersmiddag med kockarnas favoriter som inkluderar en delikat förrätt och en härlig varmrätt.

---

## VEG

### SOUPE AVOCAT

Isad avokadosoppa med röd chili, zucchini, tomat och färska örter.

### FALAFEL PROVENÇALE

Falafel smaksatt med tomat, vitlök och basilika. Grillade grönsaker, skivad potatis samt örtrullad labneh.

## KÖTT

### SOUPE AVOCAT

Isad avokadosoppa med röd chili, zucchini, tomat och färska örter.

### BALLOTINE DE POULET

Kyckling bakad med vitlök och örter. Serveras med sky, nypotatis, krispig sallad samt grillad citron.

**245** KR / PERSON

219 kr ex moms.

---

Välj till dessertpaketet

## LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE, TRUFFE AU CHOCOLAT och BLANC MOUSSE ET RHUBARB.

**145** KR / PERSON

130 kr ex moms.

---

Är du allergisk,  
fråga oss om innehållet  
i våra rätter.

# BOULEBAR

Boka online på [www.boulebar.se](http://www.boulebar.se) eller ring 010-162 92 00.

# MENU PARC

A French dinner with our chefs' favourites,  
one delicious starter and one lovely main course.

---

## VEG

### SOUPE AVOCAT

Iced avocado soup with red chili,  
zucchini, tomato and fresh herbs.

### FALAFEL PROVENÇALE

Falafel flavored with tomato, garlic  
and basil. Grilled vegetables, sliced  
potatoes and labneh rolled in herbs.

## MEAT

### SOUPE AVOCAT

Iced avocado soup with red chili,  
zucchini, tomato and fresh herbs.

### BALLOTINE DE POULET

Chicken baked with garlic and herbs.  
Served with gravy, potatoes, crispy  
salad and grilled lemon.

**245** KR / PERSON

219 kr excl. vat.

---

Add dessert package

## LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE, TRUFFE AU CHOCOLAT and BLANC MOUSSE ET RHUBARB.

**145** KR / PERSON

130 kr excl. vat.

---

If you have any allergies,  
ask us about the  
ingredients of the dishes.

# BOULEBAR

Book online at [www.boulebar.se](http://www.boulebar.se) or call 010-162 92 00.