

Parck Overtreft!

Welkom bij Restaurant Parck! Geniet van ons unieke concept, de gastvrije bediening, informele ambiance, vriendelijke prijzen en pure kwaliteit.

Parck opent haar deuren 's ochtends om 11:00 om iedereen in en om het Houtplein te voorzien van een heerlijke kop koffie of **lunch**. U heeft de keuze tussen gezonde originele broodjes en salades of een 3-gangen keuzemenu van onze **dinerkaart**. In ons restaurant of op het rondom de villa gelegen terras heeft u een prachtig uitzicht over de Dreef en het Frederikspark.

Parck transformeert zich na de lunch tot een gezellige borrellocatie met voor ieder wat wils. Maak een keuze uit onze aperitieven, appetizers, bieren of wijnen.

Tijdens het diner laat u zich verwennen door onze chef-kok en het keukenteam. De dinerkaart bestaat uit een mix van klassieke en moderne gerechten op niveau met een verrassende twist en een vaste prijs van 32,50 voor een 3-gangen menu.

De liefde voor pure producten en de aandacht die wij geven aan het maken en serveren van onze gerechten zal uw verwachting overtreffen.

Parck beschikt over aparte ruimtes geschikt voor private dining of als vergaderruimte.

Herenkamer tot 20 personen
Houtzicht 20-40 personen
Dreefserre 30-60 personen
Zij-terras tot 100 personen

Vraag naar de mogelijkheden bij een van onze medewerkers of via info@restaurantparck.nl

Wist u dat u bij ons ook terecht kunt voor: high tea, high wine en cadeaubonnen?

In geval van allergieën, geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht.

Aperitieven

Aperol Spritz Sprankelende mix van Aperol, Cava en bruiswater	6,50
Limoncello Spritz Frisse mix van Limoncello, Cava en bruiswater	7,50
Gin and Tonic Tanqueray gin met tonic en citroen	8,50
Bulldog Gin and Tonic Bulldog gin met hibiscus tonic en verse munt	8,50
Scroppino Shake van Cava met citroenijs en vodka	8,50
Crodino Italiaans alcoholvrij aperitief met een bite	3,00
Hibiscus tonic Roze en fruitig alcoholvrij aperitief	3,50
Gingerbeer Sterk verrassend en kruidig alcoholvrij aperitief	3,50

Fles Water (0,75 ltr)

Acqua Panna	5,50
Pellegrino	5,50

Zoet

Ambachtelijke appeltaart met slagroom	4,00
Huisgemaakte lemon cheesecake met slagroom	4,50
Brownie met gezouten karamel met slagroom	4,50

Lunch

Keuze tussen licht of donker brood

12 uurtje met soep, toast, gepocheerd ei, carpaccio en garnalenkroket	13,50	Broodje Old Amsterdam met verse vijgen en appelgel	7,50
Thom Kha Kai soep met kip, sereh, limoen en kokosmelk	9,50	Clubsandwich met kippendij, bacon, ei, tomaat en komkommer (frites 3,50)	10,50
Broodje gesmolten brie met honing, tijm, hazelnoot en vijgen	8,50	Broodje kalfstartaar met gepocheerd ei, Little Gem sla, en mosterdmayonaise	9,50
Brioche bol met warme kippendij met avocado, bacon en truffelmayonaise	10,50	Broodje tonijnsalade met kappertjes, rode ui, komkommer en tomaat	8,50
Broodje carpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise	8,50	Bietenburger op geroosterde brioche bol met avocado, Little Gem en remoulade	15,00
Toast met gerookte Noorse zalm met gekookt ei, rode ui en wasabimayonaise	8,50	Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken) met sambalmayonaise, bacon, zoete rode ui en cheddar (frites 3,50)	15,00
Uitsmijter Parck met beenham en jonge kaas	7,50		
2 krokketen op brood met Franse mosterd	7,95		

Salades

Salade geitenkaas met verse vijgen, walnoten en balsamicodressing	12,95
Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise (frites 3,50)	13,95
Salade buratta met Coeur de Boeuf tomaat, pijnboompitten, salsa verde en crostini	13,95
Poké bowl met tonijn, avocado, radijs, tofu, rode biet, komkommer, wakame en rijst	12,95
Black-Tiger shrimps met wakame, zoetzure komkommer en wasabi mayonaise	14,95

Tosti's

Ham/ kaas, sambalmayonaise	4,00
Kaas, blauwe kaas en zoete rode ui	4,50
Mozzarella, wilde tomaat en pesto	4,50
Kids: kaas met ketchup	3,50

In geval van allergieën; geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht.

Voorgerechten

3-gangen keuzemenu 32,50
Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

Tarte Tatin van gele biet, rode biet, zoete aardappel en blauwe kaas	9,50
Carpaccio met kletskopje van Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise	9,50
Flinterdun gesneden tonijn op krokant filodeeg met ricottacrème, sesamzaad en wasabimayonaise	9,50
Thom Kha Kai soep met kip, sereh, limoen en kokosmelk	9,50
Kalfstartaar met gebakken coquille en crème van Parmezaan	9,50
Vegan salad van avocado met radijs, sojabonen, tofu en crumble van amandel	9,50
Geroosterde Black-Tiger shrimps in Piri-Piri saus met foccacia	9,50

In geval van allergieën; geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht.

Hoofdgerechten

3-gangen keuzemenu 32,50
Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

Gegrilde steak van onze barbeque met salade van haricot verts en bearnaisesaus	19,50	Gebakken heilbotfilet met mosselen, witte wijnsaus en segmenten van grapefruit	19,50
In sesamzaad gebakken tonijnsteak met salade van wakame en schuim van soja	19,50	Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise	19,50
Petit poussin gemarineerd in tijm, citroen en rozemarijn geserveerd met rabarbercompôte	19,50	Bietenburger op een geroosterde brioche bol met avocado, Little Gem en remouladesaus	19,50
Salade burrata met Coeur de Boeuf tomaat, pijnboompitten, salsa verde van basilicum en crostini	19,50		

Extra

Toast met boter	4,00
Frites met mayonaise	3,50
Groene salade	4,00
Seizoensgroenten	4,50
Gebakken aardappeltjes	3,50

Parck Specials

Combineren in menu mogelijk

Gebakken tournedos met romige Lampong peperjus (menutoeslag 6,00)	25,50
Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken) Met sambalmayonaise, bacon, zoete rode ui en cheddar	19,50

In geval van allergieën; geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht.

Desserts

3-gangen keuzemenu 32,50
Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

Healthy frozen yoghurtbar met honing, blauwe bessen en een bodem van krokante muesli Tip: Sauternes	8,50 5,50
Cannoli van chocolade met pure chocolademousse, witte chocolademousse en chocolade-ijs Tip: Pedro Ximinez	8,50 5,50
Crème brûlée van vanille met vanille-ijs Tip: Baileys	8,50 5,50
Scroppino shake van Cava, vodka en citroenijs	8,50
Kaasplankje met Rinse appelstroop en notenbrood Tip: vintage port of pedro ximinez	8,50 5,50
Huisgemaakte lemon cheesecake met bodem van bastogne, rood fruit en frambozenijs Tip: Oupa se wyn	8,50 5,50

In geval van allergieën; geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht.

Wijnkaart

Mousserende wijnen	Glas	Fles
Cava Jaume Serra - Brut	4,75	26,00
Champagne Pommery - Brut Royal	8,50	50,00
Witte wijnen		
Añoranza - Sauvignon Blanc - La Mancha - Spanje	4,00	22,00
Le Robinet D'or - Chardonnay - Westkaap - Zuid-Afrika	4,25	23,00
Diez siglos - Verdejo - Rueda - Spanje	4,95	27,00
Dos Camelidos - Viognier - Colchagua Valley-Chili	5,25	28,50
Villa Trendi - Pinot Grigio - Toscane - Italië	5,25	28,50
Johann Müllner - Gruner Veltliner - Kremstal - Oostenrijk	5,50	30,00
Domaine du Tariquet - Chardonnay - Gascogne - Frankrijk	6,50	35,50
Rosé		
Terrasses du Sud - Cinsault Rosé - Westkaap - Zuid-Afrika	4,00	22,00
Chateau Cavalier - Rosé - Côtes de Provence - Frankrijk	5,25	28,50
Rode wijnen		
Añoranza - Cabernet Sauvignon & Shiraz - La Mancha - Spanje	4,00	22,00
Le Robinet D'or - Merlot - Central Valley - Chili	4,25	23,00
Marqués de Cáceres - excellens cuvée especial - Tempranillo - Rioja - Spanje	5,25	28,50
Noble Vines 667 - Pinot Noir - Monterey - Californië	5,50	30,00
Bodega Sottano - Malbec - Mendoza - Argentinië	6,50	35,50
Terra del Barolo - Barolo - Italië	6,85	37,50
Zelizioni Fabiano - Amarone - Valpolicella Classico, Italië	7,50	41,50

In geval van allergieën; geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht.