Veckans Lunch

11.30-15.00

Lunch served weekdays between 11:30 AM and 3:00 PM

Måndag

Ugnsbakad kycklingfilé med bakad blomkål,
potatispuré & dijonsenapssås
Oven-baked chicken fillet with roasted cauliflower,
potato purée & Dijon mustard sauce

Tisdag

Sydfransk fiskgryta med aioli & brödkrutonger
Southern French fish stew with aioli & crispy bread croutons

Onsdag

Kalvfärsbiffar med haricots verts,
kantarellsås & rostad potatis
Veal patties with haricots verts,
chanterelle sauce & roasted potatoes

Torsdag

Ångad kummelfilé med blåmusselvelouté,
dill- & fänkålscrudité & kokt potatis
Steamed hake fillet with blue mussel velouté,
'dill & fennel crudité & boiled potatoes

Fredag

Wallenbergare med potatispuré,
rårörda lingon, skirat smör & gröna ärtor
Wallenbergare (veal patty) with mashed potatoes,
lingonberries, clarified butter & green peas

Veckans vegetariska

Bakad rotselleri med butternutpuré,
rödvinssås kokt på svampbuljong & friterad kulpotatis
Baked celeriac with butternut purée, red wine sauce with
mushroom stock & fried small potatoes
175

Cocktails

Meadowsweet Lingonberry
Our signature drink created together
with Stockholms Destillery
135

Peachy Party
gin, peach, cucumber

Blushing Berry
cachaca, red bitter, vermouth, strawberry, mint

Rhubarb in Pink
vodka, punsch, rhubarb & lingonberry shrub, pie foam

Ocean Twilight
tequila, violette, citric acid, sugar

Hot Sunrise
vodka, aperol, elderflower, egg

Daydream
rhum, limoncello, passionfruit, pear cider
175

Mocktails

Berry Boozt
pomegranate, cranberry, lemon & grapefruit

Tropical Train
passionfruit, pineapple, lemon & gingerbeer

Ginger Lemonade
ginger, lemon & soda
85

Soft drinks

Cola Zero, Fanta, Sprite
42

Apelsin-, äpple- ananas- eller passionsjuice
45

Förrätter

Starters

Gulbetstartar med honungsvinägrett, bladspenat,
chèvrekräm, tångrom & rostade pumpakärnor
Golden beet tartare with honey vinaigrette, baby spinach,
chèvre cream, seaweed caviar & roasted pumpkin seeds
165

Dill- och enbärsgravad lax med senapspicklade kantareller,
syrad silverlök, dillkräm & kavringsflarn
Dill and juniper cured salmon mustard-pickled chanterelles,
pickled silver onion, dill cream & rye crisp
175

SOS med tre sorters sill, Västerbottensost,
kryddost, kokt potatis, smör & knäckebröd
Three types of herring with aged cheese,
potatoes, butter & crisp bread
175

Skagenröra på rågbröd med dill & citron
"Skagen" shrimps with rye bread, mayonnaise, dill & lemon
1/2 195 / 1/1 295

Klassisk råbiff med kapris, dijonsenap,
rödbeta, rödlök och äggula
Steak tartare with capers, Dijon mustard,
beetroot, red onion & egg yolk
1/2 185
1/1 med pommes (french fries) 285

Hasselbackspotatis

Hasselback Potato

Skapad av Leif Elisson på Hasselbacken
Serveras som förrätt med kökets val av fyra toppings
Created by Leif Elisson at Hasselbacken
Served as a starter with a selection of four toppings
249

Ostron

Oysters

6 oysters
210

12 oysters
420

med en flaska Philipponnat Champagne
with a bottle of Philipponnat Champagne

1250/1460

Hasselbackens Brödkorg

Hasselbacken's Basket of Bread

Hembakad kavring, rågknäcke & smör
Home made kavring, rye crisps & butter
35

Varmrätter

Main Courses

Sojabiff med rödvinssås på svampbuljong, , butternutpuré,
friterad kulpotatis & bakad kvisttomat
Soy patty with butternut purée, red wine & mushroom sauce,
fried potatoes & roasted vine tomato
225

Kantarellfyllda kroppkakor med spenat & stekt
ostronskivling, brynt smör & rårörda lingon
Chanterelle-filled potato dumplings with spinach & fried
oyster mushrooms, browned butter & stirred lingonberries
275

Hällstekt röding med forellrom, spenat,
stekt svamp, Sandefjordssås & potatispuré
Seared Arctic char with trout roe, spinach, sautéed
mushrooms, Sandefjord sauce & potato purée
295

Fisksoppa med citrondressad morot,
dillolja & fänkålcrudité
Fish soup with lemon-dressed carrot
dill oil & fennel crudité
265

Oxkind med potatispuré, syltlök, sidfläsk
rödvinssås & champinjoner
Braised cheek of ox with potato purée, pork belly
pickled onions, red wine sauce & mushroom
285

Hasselbackens nötköttbullar med potatispuré,
pressgurka, rårörda lingon & gräddsås
Hasselbacken's beef meatballs with potato purée,
pressed cucumber, lingonberries & cream sauce.
255

Grillad ryggbiff med tomatsallad, rödvinssås,
dragonsmör & pommes frites
Grilled Sirloin steak with tomato salad, red wine sauce,
tarragon butter & French fries
375

Ankbröst med råstekt potatis, rosmarin- & apelsinsmör,
haricots verts, rödvinssås & bakad kvisttomat
Roasted duck breast with fried potatoes, rosemary & orange
butter, green beans, red wine sauce & roasted vine tomato
310

Sött

Sweet

Crème brûlée
Crème brûlée
110

Hasselbackens hemystade ostkaka
med vispad grädde & hjortronsylt
Hasselbacken's homemade Swedish cheesecake
with whipped cream & cloudberry compote.
145

Mörk chokladbavaroise på Madeleinebotten
med halloncoulis & vaniljkräm
Chocolate bavaroise, sponge cake,
raspberry coulis & vanilla crème
125

Jordgubb- & rabarberpaj med hemlagad vaniljglass
Strawberry & rhubarb pie, vanilla ice cream
125

Glass / Sorbet
fråga personalen om dagens smak
Ice Cream or Sorbet
Ask the staff about today's flavour
65 / kula

Chokladtryffel

HASSELBACKEN
1765