Veckans Lunch

11.30-15.00

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

Måndag
Ugnsbakad lax med dillslungad potatis,
gröna ärtor & citronstuvad bladspenat
Oven-baked salmon with dill-tossed potatoes,
green peas & creamed spinach with lemon

Tisdag
Nötfärsbiff med rödvinssky,
ångad blomkål & timjanrostad potatis
Beef patty with red wine jus,
steamed cauliflower & thyme-roasted potatoes

Onsdag
Laxpudding med skirat smör & blancherade ärtor
Salmon pudding with clarified butter & blanched peas

Torsdag
Ugnsstekt kycklingfilé med rostade rotfrukter,
dragonvelouté & haricots verts
Oven-roasted chicken fillet with roasted root vegetables,
tarragon velouté & green beans

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

Veckans vegetariska
Höstsvampsrisotto med krispig ost & dillolja
Autumn mushroom risotto with crispy cheese & dill oil
175

Cocktails

Meadowsweet Lingonberry
Our signature drink created together
with Stockholms Destillery
135

Matiné
bourbon, drambuie, pernod, krusbär, lagerblad
(mjölkprotein)

Cittra
cachaca, averna, hallon & blåbär

Waldemar
cognac, rom, persika, kanel & långpeppar

Karusell
vodka, tranbär, lingon, äggvita

Galär
O.P andersson, körsbär, basilika & vattemelon

Spår 7
tequila, viol, hasselnöt
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 & dillslungad potatis
Seared Arctic char with trout roe, spinach, sautéed
mushrooms, Sandefjord sauce & dill tossed potato
295

Fiskgryta med citrondressad morot,
dillolja & fänkålcrudité
Fish casserole 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

Lammfilé Provençale med råstekt potatis,
rostat vitlök- & rosmarinssmör, haricots verts,
rödvinssås & bakad kvisttomat
Lamb fillet Provençale with sautéed potatoes,
roasted garlic & rosemary butter, green beans,
red wine sauce & baked tomato
315

Sött

Sweet

Crème brûlée
Crème brûlée
110

Vaniljpannacotta med blåbärsgelé, & kardemummacrumble
Vanilla pannacotta with blueberry jelly,
caramelised apple & cardamom crumble
125

Chokladbavarois på banankaka med salt kolasås,
vaniljkräm & färska bär
Chocolate bavarois on banana cake with
salted caramel sauce,
vanilla cream & fresh berries
125

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

1 skål lösviktsgodis
1 serving of swedish candy
75

Chokladtryffel
Chocolate truffle
45

HASSELBACKEN
1765