# Veckans Lunch

11.30-15.00

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

## Måndag

Plommonspäckad fläskkarré med äppelgräddsås,
rostad potatis & stekt äpple
*Prune-stuffed pork shoulder with apple cream sauce,*
*roasted potatoes & fried apple*

## Tisdag

Bakad majskyckling med dijonvelouté,
rotfruktsmosaik & haricots verts
*Oven-baked corn-fed chicken with Dijon velouté,*
*root vegetable mosaic & green beans*

## Onsdag

Högrevschili med friterad tortilla,
vispad smetana & basmatiris
*Beef chili with fried tortilla,*
*whipped sour cream & basmati rice*

## Torsdag

Panerad flundrafilé med dansk remoulad,
grillad citron & kokt potatis
*Breaded flounder fillet with Danish remoulade,*
*grilled lemon & boiled potatoes*

## Fredag

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

## Veckans vegetariska

Vegetarisk lagagne med fetaost spenat
*Vegetarian lasagna with feta cheese & spinach*
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 bananka 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