

Veckans Lunch

11.30-15.00

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

Måndag

Steak Minute med rödvinssås & tomat sallad

Minute steak with red wine sauce & tomato salad

Tisdag:

Pocherad kummelrullad med dillpotatis, Sandefjordsås & citron

Poached hake roulade with dill potatoes, Sandefjord sauce & lemon

Onsdag:

Fläsk schnitzel med brynt kapris smör, grillad citron & stekt potatis

Pork schnitzel with browned caper butter, grilled lemon & fried potatoes

Torsdag:

Bakad kycklingfilé med rostade rotfrukter, rökt paprikasås & haricots verts

Oven-baked chicken fillet with roasted root vegetables, smoked paprika sauce & green beanseam

Fredag

Wallenbergare med potatispuré,

rårörda lingon, skirat smör & gröna ärtor

Wallenbergare (veal patty) with potato purée, lingonberries, clarified butter & green peas

Veckans vegetariska

Svamprisotto med grillad portabello & dillolja

Mushroom risotto with grilled portobello & 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 & vattmelon

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 bavaois 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

