

Veckans Lunch

11.30-15.00

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

Måndag

Ugnsstekt kycklingfilé med timjansrostad potatis, dijonvelouté & haricots verts

Oven-roasted chicken fillet with thyme-roasted potatoes, Dijon velouté & green beans

Tisdag

Boeuf Bourguignon med potatispuré
Boeuf Bourguignon with potato purée

Onsdag

Fetaostspäckad nötfärsbiff med tzatziki & kryddig pärlcouscous

Feta-stuffed beef patty with tzatziki & spiced pearl couscous

Torsdag

Öregrundslåda – flundrafilé med räkor, vitvinssås & potatispuré

Öregrund casserole – flounder fillet with shrimp, white wine sauce & potato purée

Fredag

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

Veckans vegetariska

Vegetarisk lasagne med fetaost & bladspenat
Vegetarian lasagna with feta cheese & spinach
175

Cocktails

Meadowsweet Lingonberry

Our signature drink created together with Stockholms Destillery
135

Golden Rose

vodka, yellow chartreause, vanilla rosehip

Winter Plum

rum, green chatreause, plum, anise

Midnight Cocoa

bourbon, amaro, coffee, chocolate orange foam

Orange Fever

cognac, hazelnut, orange, cinnamon

Herbal Breeze

tequila, O.P. dill akvavit, lemongrass ginger

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, Sandeffjord sauce & dill tossed potato
295

Fiskgryta med citrondressad morot, dillolja & fänkålcudité

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

