

Veckans Lunch	
11.30-15.00	
Lunch served weekdays between 11:30 AM and 3:00 PM	
Måndag	Viltskavsgryta med potatispuré & rårörda lingon <i>Reindeer stew with potato purée & raw-stirred lingonberries</i>
Tisdag	Baconlindad köttfärslimpa med gräddsås, persiljepotatis & pressgurka <i>Bacon-wrapped meatloaf with cream sauce, parsley potatoes & pressed cucumber</i>
Onsdag	Högrevschili med kokt potatis, vispad smetana & friterat majsbröd <i>Beef chili with boiled potatoes, whipped sour cream & fried cornbread</i>
Torsdag	Krispig frisk med dillslungad potatis, dansk remoluadsås & grillad citron <i>Crispy fish with dill-tossed potatoes, Danish remoulade sauce & grilled lemon</i>
Fredag	Wallenbergare med potatispuré, rårörda lingon, brynt smör & gröna ärtor <i>Wallenbergare (veal patty) with potato purée, lingonberries, browned butter & green peas</i>
Veckans vegetariska	
Rostad blomkål med pumpapuré, halstrade grönsaker & tryffelkräm Roasted cauliflower with pumpkin purée, seared vegetables & truffle cream	
175	
Cocktails	
Meadowsweet Lingonberry	Our signature drink created together with Stockholms Destillery
135	
Golden Rose	vodka, yellow chartreuse, vanilla rosehip
Winter Plum	rum, green chatreuse, 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 <i>Golden beet tartare with honey vinaigrette, baby spinach, chèvre cream, seaweed caviar & roasted pumpkin seeds</i>	
165	
Dill- och enbärsgravad lax med senapspicklade kantareller, syrad silverlök, dillkräm & kavringsflarn <i>Dill and juniper cured salmon mustard-pickled chanterelles, pickled silver onion, dill cream & rye crisp</i>	
175	
SOS med tre sorters sill, Västerbottensost, kryddost, kokt potatis, smör & knäckebröd <i>Three types of herring with aged cheese, potatoes, butter & crisp bread</i>	
175	
Skagenröra på rågbröd med dill & citron <i>“Skagen” shrimps with rye bread, mayonnaise, dill & lemon</i>	
1/2 195 / 1/1 295	
Klassisk råbiff med kapris, dijonsenap, rödbeta, rödlök och äggula <i>Steak tartare with capers, Dijon mustard, beetroot, red onion & egg yolk</i>	
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	
<i>Created by Leif Elisson at Hasselbacken</i> <i>Served as a starter with a selection of four toppings</i>	
249	

Ostron	
Oysters	
6 oysters	
210	
12 oysters	
420	
med en flaska Philipponnat Champagne <i>with a bottle of Philipponnat Champagne</i>	
1250/1460	

Hasselbackens Brödkorg	
Hasselbacken’s Basket of Bread	
Hembakad kavring, rågknäcke & smör <i>Home made kavring, rye crisps & butter</i>	
35	

Varmrätter	
Main Courses	
Sojabiff med rödvinssås på svampbuljong, , butternutpuré, friterad kulpotatis & bakad kvisttomat <i>Soy patty with butternut purée, red wine & mushroom sauce, fried potatoes & roasted vine tomato</i>	
225	
Kantarellfyllda kroppkakor med spenat & stekt ostronskivling, brynt smör & rårörda lingon <i>Chanterelle-filled potato dumplings with spinach & fried oyster mushrooms, browned butter & stirred lingonberries</i>	
275	
Hällstekt röding med forellrom, spenat, stekt svamp, Sandefjordssås & dillslungad potatis <i>Seared Arctic char with trout roe, spinach, sautéed mushrooms, Sandeffjord sauce & dill tossed potato</i>	
295	
Fiskgryta med citrondressad morot, dillolja & fänkålcrudité <i>Fish casserole with lemon-dressed carrot dill oil & fennel crudité</i>	
265	
Oxkind med potatispuré, syltlök, sidfläsk rödvinssås & champinjoner <i>Braised cheek of ox with potato purée, pork belly pickled onions, red wine sauce & mushroom</i>	
285	
Hasselbackens nötköttbullar med potatispuré, pressgurka, rårörda lingon & gräddsås <i>Hasselbacken’s beef meatballs with potato purée, pressed cucumber, lingonberries & cream sauce.</i>	
255	
Lammfilé Provençale med råstekt potatis, rostat vitlök- & rosmarinssmör, haricots verts, rödvinssås & bakad kvisttomat <i>Lamb fillet Provençale with sautéed potatoes, roasted garlic & rosemary butter, green beans, red wine sauce & baked tomato</i>	
315	
Sött	
Sweet	
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	
110	
Vaniljpannacotta med blåbärsgelé, & kardemummacrumble <i>Vanilla pannacotta with blueberry jelly, caramelised apple & cardamom crumble</i>	
125	
Chokladbavarois på banankaka med salt kolasås, vaniljkräm & färska bär <i>Chocolate bavaois on banana cake with salted caramel sauce, vanilla cream & fresh berries</i>	
125	
Glass / Sorbet fråga personalen om dagens smak <i>Ice Cream or Sorbet</i> <i>Ask the staff about today’s flavour</i>	
65 / kula	
1 skål lösviktsgodis <i>1 serving of swedish candy</i>	
75	
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	
45	

