

Veckans Lunch

11.30-15.00

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

Måndag

Klassisk kålpudding, persiljeslungad potatis, gräddsås och
rårörda lingon

*Traditional cabbage cake, potatoes, cream sauce
and lingon berries*

Tisdag

Gravad lax med dillstuvad potatis och grillad citron
Cured salmon with creamy dill potatoes and grilled lemon

Onsdag

Ugnsbakad kycklingfilé, timjanrostad potatis, chèvrecreme
och rödvinssås

*Oven baked fillet of chicken, thyme roasted potatoes,
chèvre crème and red wine sauce*

Torsdag

Saffransdoftande fiskgryta med räkor, aioli och krutonger

Saffron fish casserole with prawns, aioli and croutons

Fredag

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

Veckans vegetariska

Rostad rotselleri med svamprödvinsås, krispig potatis och
haricot verts

*Roasted root celery, mushroom red wine sauce, crispy
potatoes and haricot verts*

175

Sparkling Wine

NV Royale Réserve Brut
Philipponnat, Champagne, France
195/1170

NV Mont-Ferrant, "La Senyora"
Brut Nature Cava, Catalonia, Spain
135/810

NV Royale Réserve Brut **Rosé**
Philipponnat, Champagne, **FRA**
195/1170

Meadowsweet Lingonberry

Our signature drink created together
with Stockholms Destiller

135

Cocktails

Golden Rose

vodka, yellow chartreuse, vanilla rosehip

Winter Plum

rum, green chartreuse, 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

Beer/Cider

Mariestad 40cl
lager
85

OMAKA A.K.A 40cl
IPA
90

Winter bulldog 40cl
ale
90

Mellerud 33 cl
Lager
72

Sleepy Bulldog 33cl
pale ale
75

Djurgårds lager 33cl
Stockholm Brewing
75

Daura Damm Gluten free 33 cl
75

Briska cider 33cl
päron
75

Boulard bioquoique
torr äppelcider
90

Ostron

Oysters

6 oysters
210

12 oysters
420

med en flaska Philipponnat Champagne
with a bottle of Philipponnat Champagne
1250/1460

Förrätter

Starters

Karljohansoppa med Västerbottensflarn, syltad svamp
och örter
*Mushroom soup, cheese cracker, pickled mushroom
and herbs*
175

Rödbetscarpaccio, syrad silverlök, friterad kapris,
parmesan, Dijonsenapskrème
*Beetroot carpaccio, pickled silver onions, fried capers,
parmesan, Dijon mustard crème*
165

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*
1/2 195
1/1 med pommes (french fries) 285

Hasselbackens Brödkorg

Hasselbacken's Basket of Bread

Hembakad kavring, rågknäcke & smör
Homemade kavring, rye crisps & butter
35

Allergier eller intolerans? Fråga personalen!
Food intolerance? Please let our staff guide you!

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

Varmrätter

Main Courses

Kvällens husman
Today's classic Swedish dish
265

Kantarellfylld kåldolme, smörad svampbuljong,
potatisfondant, sojamarinerad shimeij och grönkål
*Chanterelle stuffed cabbage roll, buttered mushroom broth,
potato fondant, soy marinated shimeij and green cabbage*
275

Ångad röding, svartkål, friterad ostronskivling, forellrom,
smörsås och dillpotatis
*Steamed fillet of char, black cabbage, fried oyster
mushroom, trout roe, butter sauce and potatoes*
315

Gravad lax, senapsstuvad potatis och grillad citron
*Cured fillet of salmon, creamy mustard potatoes
and grilled lemon*
265

Oxkind med potatispuré, syltlök, sidfläsk
rödvinsås & champinjoner
*Braised cheek of ox with potato purée, pork belly
pickled onions, red wine sauce & mushroom*
285

Hasselbackens nötköttbullar med potatispuré,
pressgurka, råörda lingon & gräddsås
*Hasselbacken's beef meatballs with potato purée,
pressed cucumber, lingonberries & cream sauce.*
255

Örtbakad lammytterfilet, pommes Anna, skogssvamp,
spenat och Madeirasky
*Herb baked fillet of lamb, pommes Anna, mushrooms,
spinach and Madeira gravy*
325



Scanna mig!
Upptäck kommande händelser på
Hasselbacken i vårt kalendarium