

SMÅRÄTTER PÅ ASSIETT & FAT

LYXKONSERV från havet med grillat bröd.....	155
DROTTNINGKAMMUSSLOR sobrasadasmör.....	155
MAC'N CHEESE inkokt vit sparris, parmesanmajonnäs & lagrad svensk ost.....	145
HÖGREVS-SLIDER cheddar, karamelliserad lök & tryffelmajonnäs.....	115
TOAST "BIKINI" pata negra & manchego.....	145

FÖRRÄTTER

BURRATA picklade- & färska tomater, balsamico & surdegskrisp.....	145
FRITERAD CALAMARES gräslöksdipp & citron.....	155
LYXSKINKA från Grand Gourmet.....	185

TACOS

KYCKLING "CHILI CHEESE" mangoketchup & koriander.....	85
RÅBIFF tryffel, picklad- & rostad lök.....	95
SOTAD TONFISK marinerad i chilimajonnäs, sojapärlor & koriander.....	85
AVOCADOKRÄM salsa fresca, koriander & chili.....	75

CHEF'S CHOICE

INKOKT VIT SPARRIS vit sparris, grön sparrishollandaise & krispigt, krämigt ägg.....	210
--	-----

KVÄLLENS OSTRON

10 STYCKEN FÖR 250

kommer på krossad is med citron

DAGENS FÅNGST FRÅN VÅR FISKHANDLARE

fråga din kypare vad vi serverar idag

295

OMELETTER MED POMMES FRITES

NATURELL med grönsallad.....	165
KALLRÖKT LAX färskost & spenat.....	185
RÖKT SKINKA färskost & spenat.....	185
ÅNGAD BROCCOLI färskost & parmesan.....	175

ALLERGIER ELLER VILL NI VETA EXAKT VAD MATEN INNEHÅLLER?
FRÅGA ER KYPARE!

EN FESTKVÄLL PÅ HÖTORGET

Det är så här vi äter själva när vi umgås med nära och kära, vi låter maten komma in i omgångar och drycken flöda, alla blir mätta och kanske lite berusade, EN FESTKVÄLL helt enkelt!

Vi inleder med blandade salta snacks, så alla hinner sätta sig ordentligt till bords och någon kanske vill SKÅLA VÄLKOMNA.

Vi fortsätter med smärreter och några lite större att dela på, NU ÄR FESTEN IGÅNG. Ett fat med blandade heta musslor och gambas i vitlök och persilja, grillat bröd att doppa i den GODA STEKJUICEN från musslorna, skål! KÖTT PÅ BEN och andra grillade ädla detaljer serveras på fat, spröd sallad, söta tomater i lagrad vinäger, krämig aioli och nyslagen dragonstinn bearnaise, salta och fräsiga pommes frites, allt serveras på bordet, bara att förse sig...

Nu är vi troligtvis lite mätta och kanske lite BERUSADE, en uppfriskande sked med citronsorbet piggar upp. Sist men inte minst, crème brûlée med tropisk frukt i TERRAZZA SPARKLING WINE. Vi väljer med glädje ut för dig passande dryck, allt från stora flaskor till utvalda glas.

795

per gäst för maten

HUVUDRÄTTER

BLANDAD RÅBIFF picklade kantareller, lök, gulbetor, karljohansvampkräm, jordärtskockschips, krasse, tryffel & pommes frites.....	210
FALAFEL MED GRÖN HUMMUS granatäpple, harissamajonnäs, grillat bröd, lime, koriander & picklad gurka.....	185
GRILLAD TONFISK citronmarinerad melon, vattenmelon, avokado, granatäpple, koriander, mynta, krispig kål, limeyoghurt & fetaost.....	245
FISK- OCH SKALDJURSGRATÄNG kammussla, skummig hummersås, krispiga svartrötter & duchessepotatis.....	250
REGNBÅGSLAX grön sparris, mangoldblad, sotad gurka, spenat, forellromshollandaise & färsipotatis.....	285
TRYFFELPASTA färsk riven tryffel, skogssvamp & hyvld tryffelpecorino.....	235
KÖTTBULLAR PÅ KALV potatispuré, gräddsås, råörda lingon & pressgurka.....	195
GRILLAD ENTRECÔTE 250 GR picklade & färska tomater, bearnaisesås & pommes frites.....	295
GRILLAD VÅRKYCKLING plommon- & fermenterad vitlöksglace, grillad hjärtsallad, Sean Connery-dressing, sesamkrisp & pommes frites.....	275
TOAST PELLE JANZON smörstekt bröd, tunt skivad oxe, stenbitsrom från Island, rödlök, äggula, pepparot, smetana & pommes frites.....	275

FRÅN KOLGRILLEN

(MIN. 2 PERS)

LÄCKERHETER FRÅN HAVET,
UTVALDA KÖTTDETALJER
SERVERAS MED AIOLI,
TOMATSALLAD,
BEARNAISESÅS
& POMMES FRITES

395

(PER PERSON)

HÖTORGETS OSTBRICKA

EN KLASSIKER SOM PASSAR FÖRE
UNDER OCH EFTER MIDDAGEN

3 OLIKA OSTAR MED
FRÖKNÄCKE & MARMELAD

175

NÅGOT LITET SÖTT

CHOKLADSARDINER 32 KR
CHOKLADTRYFFEL 32 KR
CHOKLADBOLL RULLAD I KOKOS 32 KR

ALLERGIER ELLER VILL NI VETA EXAKT VAD MATEN INNEHÅLLER?
FRÅGA ER KYPARE!