

Göteborg rekommenderar

Drink recommendations

Andre Clouet Silver Brut *Champagne, Frankrike* 135/795

Knyckertz Spritz 126

Jus de Pomme Pétillant *Lätt mousserande äppelmust* 65/295

Julmat

Christmas Food

Gubbröra 115

Bryntsmör och kavring

Anchovie and egg salad, browned butter & rye bread

Julskinka 125

med rödkål, äpple & Göteborgs senap
serveras med vörtbröd

*Christmas ham with red cabbage, apple &
Gothenburg's mustard, served on wort bread*

Gravlaxtoast 135

Cured salmon on toast

Julcharkbricka 145

ett urval av charkuterier & cornichons

*Christmas charcuterie plate
with a selection of cured meat & gherkins*

S.O.S 155

Tre sorters sill, ost, smör, rödlök, creme fraiche & potatis

Assorted herring, cheese, butter, red onion, crème fraiche & potato

Jultallrik 235

köttbullar, prinskorv, grönkål, rödkål & Janssons frestelse

*Christmas plate with meatballs, sausage, kale,
red kale & anchovies- and potatoe gratin*

Förrätter

Starters

Ostron 34/st

Fine De Claire - Marrene, Frankrike
serveras med citron, tabasco &
schalottenlök- och champagnevinägrett
*Fine De Claire oysters with lemon, tabasco
& shallot- and champagne vinaigrette*

Handskuren Hjorttarta 140

med äpple, jordärtskockscrem,
silverlök & svartkålschips

*Venison tartar with apple, Jerusalem artichoke cream,
silver onion & black cabbage crisps*

Kummingavad röding 145

Prästostsås, picklad forellrom, gurka & pepparrot
*Cumin cured arctic char with Swedish cheese sauce,
pickled trout roe, cucumber & horseradish*

Toast Skagen 145

Swedish shrimp mix "skagen" on toast

Svamp dumplings 145

med picklad pumpa, tryffelbuljong,
sesam & rostadvitlöks aioli
*Mushroom dumplings with pickled pumpkin,
truffle broth, sesame & roasted garlic aioli*

Sikrom med Västerbottenpaj 165

med rödlök & crème fraiche

Lake white fish roe, cheese quiche, red onion & crème fraiche

Husman

Köttbullar 145

med gräddsås, potaispuré,
lingon & pressgurka

*Meatballs with cream sauce, mashed potatoes,
lingonberry & cucumber*

Roqford sallad 175

med matvete, honungs dressing,
valnötter & päron

*Roqford salad with wheat, walnuts,
pear & honey dressing*

Varmrätter

Main Courses

Fisk- & skaldjursgryta 235

med lax, sej, musslor, räkor, rouille & grillat bröd
*Fish & seafood casserole with salmon, saithe,
shrimps, rouille & grilled bread*

Cheeseburgare 185

högrev & bringa eller dalspiraost
med svarta Sara ost, chipotleglaze,

äppel- och rödkålsslaw, serveras med rostad potatis
*Cheeseburger (ground chuck & brisket or grilled cheese)
with cheese, chipotle glaze, apple – and red coleslaw,
served with roasted potatoes*

Hjortytterfilé 285

terriner på potatis och pumpa, äppelkompott,
ekskivling, ostronskivling och sherrysky
*Venison tenderloin with potato- and pumpkin terrin,
apple compote, mushrooms & sherry gravy*

Steak Minute 270

med tomatsallad, rostad potatis,
rödvinssås & bearnaisesås

*Minute Steak with tomato salad, roasted potatoes,
red wine sauce & sauce béarnaise*

göteborg
Hammarby sjöstad