

Nya
HATT
FABRIKEN

FÖRRÄTTER TO START WITH

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN
halv 165 hel 245

RÅBIFF
sojamajonnäs, picklad shimeji, champinjoner & brynt smör krutonger
halv 165 hel 220

HATTENS CHARKUTERIER
med tillbehör 165

3 ASSIETTER
skagen, råbiff & sill 175

MOZZARELLA
olivolja & svartpeppar 95

PATA NEGRA
70 gr, lagrad i 24 månader 155

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN

STEAK TARTARE
soy mayonnaise, pickled shimeji, mushrooms & browned butter
croutons

HATTEN'S COLD CUTS
with condiments

3 SMALL PLATES
"skagen", steak tartare & herring

MOZZARELLA
olive oil & black pepper

PATA NEGRA
70 gr, aged 24 months

VECKANS LUNCH

REVBENSSPJÄLL
med rotmos, picklad silverlök & rostad lök 145

STEKT STRÖMMING
med lingon, brynt smör & potatispuré 145

KÖTTFÄRSLIMPA
med bacon, gräddsås & lingon 145

ALLTID

WALLENBERGARE
med ärtor, lingon & brynt smör 210

RIMMAD LAX
med dillstuvad potatis 210

KÖTTBULLAR
med gräddsås, lingon & pressgurka 185

VECKANS GRÖNA
Bakad spetskål med purjolök, parmesan, picklad silverlök
& smörsås 145

VECKANS LÅNGKOK
Iberico griskind med morotskräm, dill & smörslungade
morötter 195

NÅTT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 85

VECKANS PAJ 95

SORBET ELLER GLASSKULA
Pris per skopa 30

LUNCH

RIBS
with "rotmos", pickled silver onion & roasted onion

FRIED HERRING
with lingonberries, browned butter & mashed potatoes

MEATLOAF
with bacon, cream sauce & lingonberries

ALWAYS

WALLENBERGER
with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON
with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS
with cream sauce, lingonberries & cucumber

VEGETARIAN
Baked cabbage with leeks, parmesan, pickled silver onions & butter sauce

THIS WEEK'S CONFIT
Iberico pork cheek with carrot cream, dill & buttered carrots

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM,
price per scoop

CHOCOLATE TRUFFLE