

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

STEKT FLÄSK
med löksås 145

HALSTRAD LAX
med brynt smör hollandaise, haricots verts & citron 145

KYCKLING
med sojamajonnäs, grönkål & rostad potatis 145

ALLTID

WALLENBERGARE
med ärtor, lingon & brynt smör 210

RIMMAD LAX
med dillstuvad potatis 210

KÖTTBULLAR
med gräddsås, lingon & pressgurka 185

VECKANS GRÖNA
Friterad fetaost med rostad paprikakräm, romansallad &
marinerade tomater 145

VECKANS LÅNGKOK
Bouef Bourgoigne på oxkind 195

NÅTT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 85

VECKANS PAJ 95

SORBET ELLER GLASSKULA
Pris per skopa 30

LUNCH

FRIED PORK
with onion sauce

SALMON
with browned butter hollandaise, green beans & lemon

CHICKEN
with soy mayonnaise, kale & roasted potatoes

ALWAYS

WALLENBERGER
with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON
with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS
with cream sauce, lingonberries & cucumber

VEGETARIAN
Fried feta cheese with roasted pepper cream, salad &
marinated tomatoes

THIS WEEK'S CONFIT
Bouef Bourgoigne

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM,
price per scoop

CHOCOLATE TRUFFLE