

Nya
HATT
FABRIKEN

FÖRRÄTTER TO START WITH

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN
halv 165 hel 245

RÅBIFF
med kapis, cornichoner, grönpeppar & sidesallad
halv 165 hel 235

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
with capers, pickled cucumber, green peppers & side salad

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

KYCKLING
med bakade betor, chevré & apelsinsås 145

SEJ
med bakat ägg, broccoli, mandel & vitvinsås 145

RULLADER
med svartvinbärgelée, haricots verts & gräddsås 150

ALLTID

WALLENBERGARE
med ärtor, lingon & brynt smör 210

RIMMAD LAX
med dillstuvad potatis 210

KÖTTBULLAR
med gräddsås, lingon & pressgurka 185

VECKANS GRÖNA
Smörbakad spetskål med rotsellerifritters, smörsås & marconamandlar 145

VECKANS LÅNGKOK
Oxbringa på grillat surdegsbröd, med pepparrotsmajonäs, surkål & picklade senapsfrön 195

NÅTT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 85

VECKANS PAJ 95

SORBET ELLER GLASSKULA
Pris per skopa 30

LUNCH

CHICKEN
with baked beets, chevré & orange sauce

SAITHE
with baked eggs, broccoli, almonds & white wine sauce

"RULLADER"
with blackcurrant jelly, green beans & cream sauce

ALWAYS

WALLENBERGER
with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON
with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS
with cream sauce, lingonberries & cucumber

VEGETARIAN
Butter-baked cabbage with celeriac fritters, butter sauce & marcona almonds

THIS WEEK'S CONFIT
Beef brisket on grilled sourdough bread, with horseradish mayonnaise, sauerkraut & pickled mustard seeds

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM,
price per scoop