

*Nya*  
**HATT**  
FABRIKEN

**FÖRRÄTTER TO START WITH**

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN  
halv 165 hel 245

med saltgurka, dijonnaise, pepparrot & brynt smör 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

**VECKANS LUNCH**

MJÖLSTEKT FLUNDRA  
med kapris, champinjoner, brynt smör 145

KÅLPUDDING  
med gräddsås, lingon, potatis 145

FLÄSKLÄGG  
med rotmos, senap 145

**ALLTID**  
WALLENBERGARE  
med ärtor, lingon & brynt smör 210

RIMMAD LAX  
med dillstuvad potatis 210

KÖTTBULLAR  
med gräddsås, lingon & pressgurka 155

VECKANS GRÖNA  
Panerad feta, stekt roman, tomatsallad, färskostkräm 145

VECKANS LÅNGKOK  
Confiterat anklår med svamprisotto 195

**NÅTT SÖTT**

CRÈME BRÛLÉE 85

VECKANS PAJ 95

SORBET ELLER GLASSKULA  
Pris per skopa 30

CHOKLADTRYFFEL 30

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN

STEAK TARTARE  
with pickles, dijonnaise, horseradish & browned butter

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

**LUNCH**

FLOUR FRIED FLOUNDER  
with capers, mushrooms, browned butter

"KÅLPUDDING"  
with cream sauce, lingonberries, potatoes

PORK LEG  
with mashed root vegetables, mustard

**ALWAYS**  
WALLENBERGER  
with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON  
with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS  
with cream sauce, lingonberries & cucumber

VEGETARIAN  
Breaded feta, fried romansalad, tomato salad, cream cheese

THIS WEEK'S CONFIT  
Duck thigh, mushroom risotto

**DESSERT**

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM,  
price per scoop

CHOCOLATE TRUFFLE