

Nya
HATT
FABRIKEN

FÖRRÄTTER

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN
halv 165 hel 245

RÅBIFF
pepparrottsgrädde, picklad kålrabi, krispig potatis 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

LÖVBIFF
äggula, pepparrot & potatispuré 195

KYCKLING
med dragonsmörsås, persiljerot, rostad lök, grillad citron 145

SPÄTTA
kapis, champinjoner & brynt smör 145

ALLTID

WALLENBERGARE
med ärtor, lingon & brynt smör 210

RIMMAD LAX
med dillstuvad potatis 210

KÖTTBULLAR
med gräddsås, lingon & pressgurka 155

VECKANS GRÖNA
Kålterrine, tempurakrisp, picklad lök, sojamajonäs 145

VECKANS LÅNGKOK
Kalv i dill 195

NÅTT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 85

VECKANS PAJ 95

SORBET ELLER GLASSKULA
Pris per skopa 30

CHOKLADTRYFFEL 30

TO START WITH

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN

STEAK TARTARE

horseradish cream, pickled kohlrabi, crispy potatoes

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

STEAK

egg yolk, horseradish & mashed potatoes

CHICKEN

with tarragon butter sauce, parsley root, roasted onion, grilled lemon

PLAICE

with caper, mushrooms & browned butter

ALWAYS

WALLENBERGER

with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON

with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS

with cream sauce, lingonberries & cucumber

VEGETARIAN

Cabbage terrine, tempura crisp, pickled onions, soy mayonnaise

THIS WEEK'S CONFIT

Veal and dill

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM,
price per scoop

CHOCOLATE TRUFFLE