

Nya
HATT
FABRIKEN

FÖRRÄTTER

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN
halv 175 hel 275

grönpepparmajonnäs, picklad silverlök, cornichons, crostini & kapris
halv 165 hel 265

HATTENS CHARKUTERIER
med tillbehör 175

3 ASSIETTER
skagen, råbiff & sill 185

MOZZARELLA
olivolja & svartpeppar 95

PATA NEGRA
70 gr, lagrad i 24 månader 155

VECKANS LUNCH

KYCKLING
med rostad potatis, aioli & broccoli 145

REGNBÅGE
med musselsås & slanggurka 155

SKIRTSTEAK
med salsa verde & gemsallad 165

ALLTID

WALLENBERGARE
med ärtor, lingon & brynt smör 220

RIMMAD LAX
med dillstuvad potatis 260

KÖTTBULLAR
med gräddsås, lingon & pressgurka 165

VECKANS GRÖNA
Currybakad blomkål med röda linser, picklad silverlök & currycreme 195

VECKANS LÅNGKOK
Oxbringa på libabröd med harissamajonnäs & sallad 215

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

greenpepper mayonnaise, pickled onion, cornichon, crostini & capers

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

CHICKEN
with roasted potatoes, aioli & broccoli

RAINBOW TROUT
with musselsauce & cucumber

SKIRTSTEAK
with salsa verde & gem lettuce

ALWAYS

WALLENBERGER
with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON
with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS
with cream sauce, lingonberries & cucumber

VEGETARIAN
Curry baked cauliflower, red lentils, pickled silveronion & curry creme

THIS WEEK'S CONFIT
Brisket of beef on flatbread with harissamayonnaise & salad

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM,
price per scoop

CHOCOLATE TRUFFLE