

Nya
HATT
FABRIKEN

FÖRRÄTTER TO START WITH

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN
halv 175 hel 275

RÅBIFF
med senapsgrädde, ingefärspicklad pumpa, senapsfrön & krispig lök
halv 165 hel 265

HATTENS CHARKUTERIER
med tillbehör 175

3 ASSIETTER
skagen, råbiff & sill 185

MOZZARELLA
olivolja & svartpeppar 95

PATA NEGRA
70g, lagrad i 24 månader 155

VECKANS LUNCH

KÅLPUDDING
med lingon & gräddsås 145

LAMMBRINGA
med potatisgratäng & ratatouille 175

LAX
med potatisstomp, broccoli & Sandefjordsås 175

ALLTID
WALLENBERGARE
med ärtor, lingon & brynt smör 220

RIMMAD LAX
med dillstuvad potatis 260

KÖTTBULLAR
med gräddsås, lingon & pressgurka 195

FLÄSKSCHNITZEL
med cafe de paris-smör, ruccola, parmesan & citron 265

VECKANS GRÖNA
se på vår griffeltavla 195

VECKANS LÅNGKOK
se på vår griffeltavla 215

NÅTT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 95

VECKANS PAJ 95

SORBET ELLER GLASSKULA
Pris per skopa 30

CHOKLADTRYFFEL 30

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN

STEAK TARTARE
with mustardcream, gingerpickled pumpkin, mustardseeds & crispy onion

HATTEN'S COLD CUTS
with condiments

3 SMALL PLATES
"skagen", steak tartare & herring

MOZZARELLA
olive oil & black pepper

PATA NEGRA
70g, aged 24 months

LUNCH

CABBAGE PUDDING
with lingonberries & creamsauce

LAMB SHOULDER
with potatogratin & ratatouille

SALMON
with mashed potatoes, broccoli & Sandefjordsauce

ALWAYS
WALLENBERGER
with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON
with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS
with cream sauce, lingonberries & cucumber

PORKSCHNITZEL
with cafe de paris-butter, arugula, parmesan & lemon

VEGETARIAN
info on our blackboard

THIS WEEK'S CONFIT
info on our blackboard

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM
price per scoop

CHOCOLATE TRUFFLE