

# HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

## LUNCHSERVERING

Plat du jour 155

Serveras fram till klockan 15:00

### Måndag

Tunt skivad oxbringa i krämig pepparrotssås med bakad spetskål, kokt potatis, nyriven pepparrot & plockad bladpersilja

### Tisdag

Hornsgatans fish and chips på Kolja med tunt hyvlad fänkål, friterad potatis, curry remoulad & gröna söta ärtor

### Onsdag

Köttfärslimpa på kalv med len potatispuré, krispigt bacon, ångade broccolibuketter, våran gräddsås, lingon & pressgurka

### Torsdag

Friterad Fläskschnitzel med tryffelemulsion, stekt potatis, timjanbakade lökar & riven parmesan

### Fredag

Saltimbocca men saffransrisotto, friterad salvia, små bakade cocktail tomat, Parmaskinka & nyriven parmesan

### Veckans vegetariska

Spansk tortilla serveras med rostad paprika, mojo rojo, rostade nötter, smulad getost, rödlök & persiljesallad

### Brödservering

Nybakat bröd på spett med vispat smör ..... 30

### Lilla starkölslunchen – när livet känns à la carte

Vi dukar fram ett glas på fot och en kanna starköl, Melleruds utmärkta pilsner  
Grillad Lövbiff med pepparrot & äggulekräm, gröna bönor & pommes  
299 kr inklusive en kanna iskall starköl

### À la carte

För dig som har lite mer tid, eller bara vill unna dig

### Smårätter på assiett & fat

Krispigt vitlöksbröd med riven parmesan..... 75  
Krispiga kronärtskockor med het jalapeñomajonnäs samt nyriven parmesan..... 135  
Tryffelbikini med syrad lök, tryffelvinägrett & parmesan ..... 145

### Traditionellt hantverk på färskost från Italien

Serveras med rostad mandel, picklad grön tomat, riven tomat, basilika & olivolja

Burrata ..... 155  
Buffelmozzarella ..... 145

### Förrätter varma & kalla

Tryffel'n Ägg med frasig grönkål, tryffelhollandaise, smörstekt kavring  
Samt minut picklad rosé ..... 135  
Salt n Pepper Squid med svartpepparemulSION..... 145  
Husets spanska skinka från Grand Gourmet i tunna skivor & kryddig melon..... 165

Forts>

Fråga oss om allergener!

# HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

## Ruben sandwich – Mackornas macka

Toast Ruben med kummin smaksatt surkål, våran senapsblend, oxbringa smältost, pickels & pommes.....205

## Carpaccio – mellanrätter i tunna skivor att älska

Sotad kalv vitello tonnato.....195  
Toast M Eriksson på oxen med pecorino, äggula & husets rökiga rom.....255

## Sallad

Fänkålshalstrad tonfisk med kokt ägg, krämig potatissallad, oliver, kapris & brytböner.....255  
Gratinerad getostsallad med rostad rödbeta, syrad gulbeta, frömix samt grönkålssallad .....235

## Omelett på hönsägg – alltid på menyn

Omelett med svamp och tryffel.....215  
Omelett med kallrökt lax & pepparrotskräm.....199  
Omelett med rökt skinka, spenat & parmesan.....199  
Pommes frites.....45

## Vi älskar färsk spaghetti!

Spagetti vodka med guanciale, vitlöksdoftande brödkrisp, basilika & nyriven parmesan..245  
Cacio e pepe med parmesan & blancherad peppar.....245

## Huvudrätter

Frasig råraka med klassiska tillbehör & 50 gram sikrom eller tångrom.....255/225  
Svensk Råbiff med House of Parliament Majonnäs, picklad grön tomat, smulad svensk hårdost, fransk senap, scharlottenlöksringar & krispig sötpotatis .....245  
Klassisk råbiff med inlagda rödbetor, kapris, schalottenlök, dijonsenap, äggula & pommes 249  
Köttbullar på kalv med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & söt pressgurka.....235  
Bakad Rödingfilé med krämig blomkålspure, syrad grönsakssymfoni, smörad skaldjurssås samt rostade hasselnötter .....279

## Från grillen

Grillad entrecôte 250 gram med haricot verts, béarnaisesås & pommes frites .....299

## Hornsgatans ostbricka – en klassiker som passar en sen eftermiddag till en flaska vin

Ostar med kex, vindruvor, rädisor & söt marmelad.....155/265

## Efterrätter

Vaniljglass med cognacspetsad kolasås.....95  
Passionsfruktssorbet.....75  
Marängsviss med varm chokladsås, vaniljglass, nyvispad grädde, friterad banan.....98  
Crème brûlée .....110

## Litet sött – perfekt till kaffet

Chokladsardiner.....45  
Chokladtryffel.....40  
Chokladboll rullad i kokos.....42