

HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

LUNCHSERVERING

Plat du jour 145

Serveras fram till klockan 15:00

Måndag

Skomakarlåda med krämig potatispuré, smörstekt purjolök & knaperstekt bacon

Tisdag

Krämig fiskfrikassé på röding, pomme duchesse, ångade gröna ärtor,
säsongens rotsaker, & handskalade räkor

Onsdag

Nystekta lammfärsbiffar med tomatsås, ruccola, persiljesallad & cous-cous

Torsdag

Frasig Fläkschnitzel med sardell och kaprissmör, gröna bönor,
krispig potatis & citron

Fredag

Svensk Kycklingklubbfilé med rostad majssalsa, en het chilimajonnäs,
friterad klyftpotatis samt koriander & löksallad

Veckans vegetariska

Vegetarisk pot au feu med kronärtskocka, bakad tomat, krispig jordärtskocka,
örtpistou, picklade rotfrukter & riven lagrad parmesan

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 kalvschnitzel med ört & vitlökssmör, söta ärtor & klyftpotatis
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 oxe med pecorino, äggula & husets rökiga rom.....255

Sallad

Fänkålshalstrad tonfisk med kokt ägg, krämig potatissallad, oliver, kapris & brytböner.....255
Grillad Iberico sallad med picklade grönsaker, romesco, gremolata, mandel & lök crust.235

Omelett på hönsägg – alltid på menyn

Omelett med svamp och tryffel.....215
Omelett med kallrökt lax & pepparrotsskräm.....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
Zucchini pasta, ostronskivling & straccitella.....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 sötpotatis245
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 blomkålpure, syrad grönsakssymfoni, smörad skaldjurssås samt rostade hasselnötter279

Från grillen

Grillad entrecôte 250 gram med haricot verts, béarnaisesås & pommes frites299

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 brûlée110

Litet sött – perfekt till kaffet

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