

HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

BRAKFEST - EN HELKVÄLL 1 CA 6-7 SERVERINGAR

- så som vi själva äter, dricker & stökar när vi går ut på krogen

MENYN - 695/GÄST

Vi låter maten komma ut från köket i en lagom takt, så vi hinner dricka ordentligt, kanske smygröka en cigarill ute eller berätta en bättre anekdot

1: Vi inleder med **blandade smårätter** - både varmt & kallt

2: Nu fortsätter vi med **tunna skivor skinka & osthantverk** från Italien

3: Därefter ett fat med **varma blandade musslor** simmandes i persilja & vitlök

Nu kommer det en **TINI MARTINI** från baren!

4: **Spaghetti**: kvällens val

5: Dags för **kvällens kött eller fisk** - eller båda två kanske?

6: Nu är vi mätta, men **lite ost** passar alltid till sista vinet!

7: Vi rundar av med **krämig sorbet**

Till kaffet tar vi fram lite choklad

Vi sätter gärna dryck till kvällen... Är ni sugna på bra, bättre eller bäst!

Nu är det färdig ätet, för dig som har lovat tidig hemgång är det dags att rulla hem, vi andra rör oss mot baren, där drinkarna bor...

À LA CARTE

Brödservering

Bröd på spett med vispat smör..... 30

Snacks & andra tilltugg

Mallorcamix blandade nötter & mandlar..... 85

Polsk saltgurka med syrad grädde och lite honung 95

En glaskonserv med banderillas..... 75

Frasigt vitlöksbröd med riven italiensk lagrad hårdost 75

Oliver från Spanien på glaskonserv

Mellanstora gröna oliver Manzanilla.....75

Mellanstora gröna oliver med fyllda med sardeller.....75

Stora gröna oliver Gordal.....75

Svarta mellanstora oliver cuquill.....75

Skaldjursbaren

Massor av härliga färska skaldjur & Ostron - peka och välj själva eller låt oss...

Smårätter på assiett & fat

Gratinerade sniglar provencale med bröd att doppa i smöret 195

Croqueta de jamón iberico..... 145

Friterad majs med krämig kimchi..... 125

Toast "bikini" på serranoskinka och manchego..... 135

Crudite på fat

Krispigt sommargrönt med hot island & ranch-dipp.....225

Forts>

Fråga oss om allergier!

HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

Hantverk på färskost från Italien

Burrata med lite riven tomat basilika & olivolja.....165

Förrätter varma & kalla

Grillad grönsparis med citron och vitlöksmör.....195

Frasig toast skagen med husets rökiga rom.....225/345

Friterad calimares med citron & svarta aioli.....165

Grillad pulpo a la gallega med citronaioli.....175

Husets Spanska skinka från Grand Gourmet i tunna skivor.....185

Carpaccio – mellanrätter i tunna skivor att älska

Toast M Eriksson på oxe, peccorino, äggula & husets rökiga rom.....255

Breakfast for champions-serveras hela dagen

Frasig toast med stekt hönsägg & en bloody Mary.....199

Sallad

Grillad tonfisk med grekisk sallad och lagrad fetaost.....255

Grillat spett på oxfilé med caesarsallad.....275

Omelette på hönsägg – alltid på menyn

Omelette naturell med grönsallad..... 185

Omelette med krämiga gula kantareller & tryffelpeccorino.....235

Omelette med rökt skinka, spenat & parmesan..... 225

Pommes frites..... 45

Dagens fångst från vår fiskhandlare & vän Stoffe

Fish and chips på abborre med dansk remouladsås och Gin-picklad slanggurka.....245

Pizza med minnen från Napoli

Margherita.....220

Frutti de mare.....295

Svart tryfelmortadella och mozzarella245

Vi älskar färsk spaghetti!

Sommartryffel och gula kantareller..... 265

Gamberi havets knektar.....275

Vongole i persilja och vitlök för kärlekens skulle.....289

Huvudrätter

Frasig Råraka med klassiska tillbehör & 50 gram lönjrom.....275

Blandad råbiff med smak av Provence, söt och syrlig sallad på tomat och pommes frites.....259

Köttbullar på kalv med potatispuré, gräddsås, råörda lingon & söt pressgurka.....255

Ugnsbakad rödingfilé, grön sparris-potatiskräm, vattenkrasse & heta gambas i gaspacho.....325

Kvällens köttbitar från grillen

Plankstek på oxfilé & grillat bacon, haricot verts med café de paris & Pommes duchesse.....325

Hornsgatans ostbricka- en klassiker som passar före, under och efter middagen

Ostar med kex, vindruvor, rädisor & söt marmelad.....249