

HORNS GÅTAN

KVARTERSKROG & BARSERVING



PÅSKLUNCHBRUNCH

Inled med Ostron!

Fine de Claire no 4	21/st
Fine de Claire no 5	22/st

Bröd på spett	30
----------------------------	----

Förrätter

Hel kronärtskocka & Citrus emulsion.....	155
Gravlax med Hovmästarsås på rågbröd.....	145
2 sorters sill: en klassik Matjes & en Ramslök båda serveras med västerbotten ost & klassika tillbehör.....	155
Vitello Tonato med kryddstekt tonfisk, hyvlat parmesan och friterad kapris, ruccola & citrusyoghurt.....	165
Klassisk skagen med färsk räkor & smörstekt levain bröd.....	185/235

Äggrätter

Ägg Benedict med rökt skinka, pocherat ägg, spenat, hollandaise	175
Ägg florentine Royal med rökt lax, pocherat ägg, spenat, hollandaise, sikrom	205
Omelette rökt skinka med spenat & parmesan	199
Påsk Omelette med sparris parmesan hollandaise.....	199

Sallad

Friterad getost med bakade betor, pumpafrön & schalottevinägrette	225
---	-----

Varmrätter

Frasig Råraka med klassiska tillbehör & 50 gram sikrom eller tångrom	255/225
Klassisk råbiff med inlagda rödbetor, kapris, schalottenlök, dijonseenap, äggula & pommes.....	179/249
Grillad Entrecôte med sotad grön sparris, ramslöksmör, grillad citron & house fries	299
Ångad Rödingfilé med rökt potatispure, brandad på torsk, krämig romsås crudité på vårgrönt.....	285
Grillad lammrostbiff med vårprimörer, västerbottenkräm & smörad lammfond	255
Vårkyckling med franskpotatissallad, smörslungade ärter & Krispiga lökar	265
Köttbullar på kalv med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & söt pressgurka	235

Hornsgatans ostbricka – en klassiker som passar före, under och efter...

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

Dessert

Crème brûlée.....	110
Påsk pavlova med maräng med lemon kurd, bär & drottninggrädde	115
Chokladtryffel.....	40
Vit choklad mousse på brownie med brynt smör, nötter & säsongens bär	115