

Meny

Fördrink

DRY MARTINI.....	148 KR
Serveras iskall med ditt val av oliv eller citronzest <i>Served ice cold with your choice of olive or lemon zest</i>	
BELLINI.....	148 KR
Vår tolkning av den klassiska persiko och bubbeldrinken <i>Our interpretation of the classic peach and bubbel drink</i>	
ALKOHOLFRI COCKTAIL.....	68 KR
<i>Non-alcoholic cocktail</i>	
ETT GLAS CHAMPAGNE.....	165 KR
<i>A glass of Champagne</i>	

Förrätter

SMÖRKOKT SPARRIS.....	140 KR / 195 KR
efter säsong med krämigt ägg och brynt smör-hollandaise <i>Butter poached seasonal asparagus with creamy egg and brown butter-hollandaise</i>	
CEVICHE PÅ HÄLLEFLUNDRA.....	155 KR / 210 KR
med syrad gurka, mango, pinjenöt- och dillolja toppad med riven citronzest <i>Ceviche of halibut with pickled cucumber, mango, pine nut- and dill oil topped with grated lemon zest</i>	
TONFISK "TATAKI".....	165 KR / 220 KR
med bonito, svart sesam och yuzumajonnäs <i>Tuna "Tataki" with bonito, black sesame and yuzu mayonnaise</i>	
BIFF TARTAR.....	120 KR / 185 KR
med friterad surkål, krämig äggula, rödlöksrelish och ostronmajonnäs <i>Steak tartar with deep fried sauerkraut, creamy egg yolk, red onion relish and oyster mayonnaise</i>	
BARBRICKA "HALLWYLSKA".....	225 KR
med dagens urval av chark och ost med tillbehör <i>A selection of today's charcuteries and cheese</i>	

Ostron

PER OSTRON (1ST) / ETT HALVT DUSSIN (6ST) / ETT DUSSIN (12ST). ALLTID MED KLASSISKA TILLBEHÖR

FINES DE CLAIRE NO ³ Frankrike.....	35 KR / 190 KR / 370 KR
KELLY GALWAY NO ³ Irland.....	50 KR / 280 KR / 520 KR
MIX PLATEAU Frankrike/Irland.....	235 KR / 445 KR
ETT HALV DUSSIN FINES DE CLAIRE + 1 FLASKA HUSSETS CHAMPAGNE Frankrike.....	990 KR

Varmrätter

FÄRSK SKOGSSVAMP.....	185 KR
med rostad jordärtskocka, pepparrotscreme, färsk gotlandstryffel och vattenkrasse <i>Fresh forest mushrooms with roasted jerusalem artichoke, horseradish creme, fresh Gotland truffle and watercress</i>	
PANNSTEKT RÖDING.....	240 KR
med färska bönor, babyfänkål och krämig hummersås <i>Pan fried char with fresh beans, baby fennel and creamy lobster sauce</i>	
FLÄSKRACK.....	245 KR
från Sala med rostad spetskål och cognacspettsad grönpepparsås <i>Locally farmed pork rack with roasted cabbage and cognac laced green pepper sauce</i>	
HALLWYLSKAS HÄNGMÖRADE T-BENSTEK.....	320 KR
med silverlökpuré, sparrisbroccoli, rödvinsreduktion och sauce béarnaise <i>Our dry aged T-bone steak with silver onion puree, bellaverde, red wine reduction and sauce béarnaise</i>	
BURGARE "VON HALLWYL".....	195 KR
med rökt cheddar, tryffelmajonnäs, biffomat, karamelliserad lök och pommes frites <i>Burger "Von Hallwyl" served with smoked cheddar, truffel mayonnaise, beef tomato, caramelized onion and fries</i>	

Sides

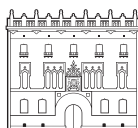
POMMES MED DILL.....	45 KR
<i>French fries with dill</i>	
NYKOKT POTATIS MED CITRONSMÖR.....	30 KR
<i>Freshly boiled potatoes with lemon</i>	
TOMATSALLAD MED VÅRLÖK OCH MOZZARELLA.....	45 KR
<i>Tomato salad with spring onion and mozzarella</i>	
SOMMARPRIMÖRER MED GRÄSLÖKSSMÖR.....	35 KR
<i>Summer vegetables with chive butter</i>	

Dessert

GINO.....	95 KR
med dagens urval av färska frukter <i>Our daily selection of fresh fruits sliced and baked under a cover of white chocolate</i>	
INKOKTA RABARBER.....	90 KR
med vanilj och kaksmulor <i>Poached rhubarb with vanilla and cookie crumbs</i>	
DAGENS GLASS & SORBET.....	60 KR
<i>Today's ice cream and sorbet</i>	
COGNAC TRYFFEL <i>Cognac truffle</i>	30 KR

Avec

ARBEG 10YO.....	36 KR
GLENMORANGIE ORIGINAL 10YO.....	36 KR
FOUR ROSES SINGLE BARREL.....	36 KR
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS.....	40 KR
RON ZACAPA 23.....	38 KR
PATRON XO CAFE.....	32 KR
MARTELL VS.....	30 KR
MARTELL CORDON BLEU.....	48 KR
BUSNEL CALVADOS PAYS D'AUGE VSOP.....	28 KR
NOVO FOGO 2YO BARREL AGED CACHAÇA.....	36 KR
GRAPPA NARDINI AQUAVITE/RISERVA.....	28 KR / 32 KR



Hallwylska