

# 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 bubbeldranken <i>Our interpretation of the classic peach and bubble drink</i>	
ALKOHOLFRI COCKTAIL.....	68 KR
<i>Non-alcoholic cocktail</i>	
ETT GLAS CHAMPAGNE.....	165 KR
<i>A glass of Champagne</i>	

## Förrätter

CHÈVRE & RÖDBETOR.....	140 KR
med rödbetshummus och valnötter <i>Chèvre with roasted beetroots, beetroot hummus and walnuts</i>	
HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA.....	165 KR
med blomkål, lime, grönärtspuré och brynt smörskum <i>Seared scallops with cauliflower, lime, green pepper and browned butter cream</i>	
BIFF TARTAR.....	145 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

L'HUITRE DE NORMANDIE NO <sup>3</sup> Frankrike.....	35 KR / 190 KR / 370 KR
KELLY GALWAY NO <sup>3</sup> Irland.....	45 KR / 250 KR / 480 KR
MIX PLATEAU Frankrike/Irland.....	225 KR / 425 KR
ETT HALV DUSSIN AV DAGENS OSTRON + 1 FLASKA HUSSETS CHAMPAGNE Frankrike.....	990 KR

\*OSTRON I KOMBINATION MED ALKOHOL KAN I VISSA FALL ORSAKA ALLERGISKA REAKTIONER

# 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>	
SMÖRSTEKT MARULK.....	320 KR
med tempurafriterad soft shell krabba, persilje- och saffranspuré, fänkål och romsås <i>Butter fried monkfish with deepfried tempura soft shell crab, parsley- and saffron purée, fennel and roe sauce</i>	
LAMMRACK.....	275 KR
med blomkålspuré, sparris, babymorötter samt rödlöks- och lammreduktion <i>Lamb rack with cauliflower puree, asparagus, baby carrots topped with red onion- and lamb reduction</i>	
HALLWYLSKAS HÄNGMÖRADE T-BENSTEK.....	335 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

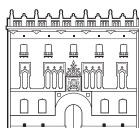
POMMES MED DILL.....	45 KR
<i>French fries with dill</i>	
NYKOKT POTATIS MED CITRONSMÖR.....	30 KR
<i>Freshly boiled potatoes with lemon</i>	
TOMATSALLAD MED VÅRLÖK OCH MOZZARELLA.....	45 KR
<i>Tomato salad with spring onion and mozzarella</i>	
SOMMARPRIMÖRER MED GRÄSLÖKSSMÖR.....	35 KR
<i>Summer vegetables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

# Desert

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>	
PAVLOVA.....	105 KR
med maräng och rabarberskum <i>Pavlova with meringue and rhubarb foam</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