

# HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

## LUNCHSERVERING

Plat du jour 145

Serveras fram till klockan 15:00

### Måndag

Steak minute med bearnaisesås, bakade lökar, smörslungade brytbönor & pommes frites

### Tisdag

Sotad lax med dillstuvade vårprimörer & citron

### Onsdag

Lammfärspett fyllda med soltorkade tomater, aioli, ratatouille,  
krispig lök & friterad sötpotatis

### Torsdag

Bakad fläksida med gremolata, het tomatsås, klyftpotatis & zucchinisallad

### Fredag

Grillad kyckling med grillad romansallad, aioli, parmesan,  
picklad lök & friterad potatis

### Veckans vegetariska

Halloumispett fyllda med champinjoner, paprika, aubergine, fetaostdressing,  
groddsallad, picklad chlli, rödbetshummus & friterad sötpotatis

### Brödservering

Bröd på spett med vispat smör ..... 20

### Lilla starköslunchen – när livet känns à la carte

Vi dukar fram ett glas på fot och en kanna starköl, Melleruds utmärkta pilsner

Grillad kalvschnitzel med Café de Paris-smör, 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

Friterad majs med krämig kimchi ..... 125

Toast "bikini" på sobrasada & getost ..... 135

### Traditionellt hantverk på färskost från Italien

Serveras med lite riven tomat, basilika & olivolja

Burrata ..... 145

Buffelmozzarella ..... 135

### Förrätter varma & kalla

Frasig smördeg med rostade betor, gratinerad chèvre & krispiga pumpafrön ..... 145

Friterade calamares med citron & aioli ..... 145

Husets spanska skinka från Grand Gourmet i tunna skivor & kryddig melon ..... 165

### Breakfast for champions – serveras hela dagen

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

Forts>

Fråga oss om allergener!

# HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

## Carpaccio – mellanrätter i tunna skivor att älska

Sotad vitello tonnato .....	175
Regnbågslax med bouillabaisse-dressing, rökiga sardeller, koriander, jalapeño & gurka .....	165
Toast M Eriksson på oxen med pecorino, äggula & husets rökiga rom .....	245

## Sallad

Fänkålshalstrad tonfisk med grönkål, pumpa, krämig getost, pumpafrön & timjanvinaigrette...	255
---	-----

## Omelett på hönsägg – alltid på menyn

Omelett naturell med grönsallad .....	165
Omelett med kallrökt lax & pepparrotkräm .....	199
Omelett med rökt skinka, spenat & parmesan .....	199
Omelette med grillade grönsaker, rucola & parmesan.....	179
Pommes frites .....	45

## Vi älskar färsk spaghetti!

Rostad tomatsås med bruten burrata, grillad citron & persilja .....	245
Cacio e pepe .....	225
Ragu på högre med rostade morötter, söta ärtor, krispig lök och parmesan .....	245

## Huvudrätter

Sauterade sockerärtor med het romesco, salt fetast, semitorkade tomater & mandlar.....	225
Frasig råraka med klassiska tillbehör & 50 gram sikrom eller tångrom.....	255/225
Råbiff med tryffelmajonnäs, picklad schalottenlök, hasselnötter, jordärtskockschips & pommes..	249
Klassisk råbiff med inlagda rödbetor, kapris, schalottenlök, dijonsenap, äggula & pommes ....	249
Köttbullar på kalv med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & söt pressgurka .....	235
Röding med jordärtskocks- & potatispuré, brynt smör, hasselnötter, Arénkhakaviar & gurka ...	279

## Från grillen

Grillad entrecôte 250 gram med haricot verts, béarnaisesås & pommes frites .....	299
--	-----

## Hornsgatans ostbricka – en klassiker som passar en sen eftermiddag till en flaska vin

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

## Efterrätter

Ljummen rabarber- & jordgubbspaj med vaniljglass .....	105
Passionsfruktssorbet .....	75
Friterat bondbröd med hasselnötskräm, vaniljglass & chokladsmulor .....	110
Crème brûlée .....	110
Hornsgatans banana split .....	135

## Litet sött – perfekt till kaffet

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