

KVÄLLSMENY

V19

MÅNDAG

Varmrökt lax med nobisdressing och smörslungade rapsblad
Örtstekt lamm med siciliansk grönsaksragu samt potatisgratäng
Veg: ?? med nobisdressing och smörslungade rapsblad
Kikärtsbiff med siciliansk grönsaksragu samt potatisgratäng

TISDAG

Sotad kammussla med grön curry, lime, fänkål och rågbrödschips
Stekt ankröst med morotspuré smaksatt med ingefära, misobakad spetskål, yzuskysky och sesamrostad potatis
Bakad chokladterriner med salt kola, vispad mjölkchokladpannacotta, valenciamandel och passionsfruktsorbet
Veg: Sotad rotselleri med grön curry, lime, fänkål och rågbrödschips
Linsfritters med morotspuré smaksatt med ingefära, misobakad spetskål, yzuskysky och sesamrostad potatis

ONSDAG

Rostad grön sparris med stenbitsrom, hollandaisesås och örtplocksallad
Fla-/Flanksteak med bakad lök och rotfrukter, rödvinsås, pepparsmör och potatiskaka med timjan
Tonkabönsglass med yzucurd, chokladmaräng och jordgubbar
Veg: Rostad grön sparris med tångkaviar, hollandaisesås och örtplocksallad
Friterad selleri med bakad lök och rotfrukter, rödvinsås, pepparsmör och potatiskaka med timjan

TORSDAG

Luftorkad skinka med burrata, tomatsallad och basilika
Grillad gös med kalamansislungade gulbetor, musslor, vitvinsås samt dillpotatis
Citronorbet, rostat mandelanslag, vit chokladpannacotta och bär
Veg: Grillad zucchini med burrata, tomatsallad och basilika
Bakad blomkål med kalamansislungade gulbetor, musslor, vitvinsås samt dillpotatis

FREDAG

Grillbuffé

3-rätters 795 kr

Förrätt 225 kr, Varmrätt 395 kr, Dessert 175 kr

Välkommen att boka bord på info@hagaslout.se eller 0171-41 47 00

Lördagabonnerat

À la carte serveras varje kväll måndag-torsdag

