

GLASHYTTANS VÄRDSHUS

Förrätter/Starters

Toast Skagen

Tore Wretmans klassiker som toppas med en klick löjrom
A toast by Tore Wretman with prawns, mayonnaise and
a touch of bleak roe

115,-

Fröyalax / Fröya salmon

Citrongräsmarinerad med avokadocrème och krutonger
Lemongrass marinated with avocado crème and crouton

139,-

Snowcrab

Snowcrab, kräftstjärter, sallad och macadamianötter serveras med
mango/chilidressing

Snowcrab, crayfishtail, salad and macadamia nuts served with
mango/chili dressing

149,-

Carpaccio

Oxfilecarpaccio serveras med fjällbjörksolja, parmesan och rucola
Carpaccio of tenderloin served with birchoil, parmesan and rocket
salad

119,-

Varmrätter/Main course

Entrecôte

Serveras med tomatconcassé, sparris, bearnaisesås och
pommes frites
Served with tomato concassé, asparagus, sauce bearnaise and
pommes frites
284,-

Ibericokind/Keek of Iberico

Glaserade Ibericokinder med rotsellericréme, morotschutney,
pancettafräst äpple och ugnstrostad potatis
Glazed keeks of Iberico pig served with celeriac crème, carrot chutney,
apple with pancetta and roasted potaos
196,-

Lamm/Lamb

Ört och vitlöksmarinerade lammracks serveras med persiljesky,
Karl-Johankeso, potatisbakelse med pinjenötter och Västerbottenost
Herbs and garlic marinated rack of lamb served with parsley gravy,
Karl-Johan mushroom cottage cheese, potatocake with pine nuts and
Västerbottencheese
255,-

Wagyu Hamburgae/Wagyu burger

Serveras med cheddarost, bacon, karamelliserad lök, tryffelmajonnäs,
saltgurka och pommes frites
Served with cheddar cheese, bacon, caramelized onions, truffle
mayonnaise, pickled cucumber and pommes frites
189,-



Gös/Pike Perch

Serveras med tartarsås, salladslöksvinegrette och friterad anjoviskryddad potatis

Served with tartar sauce, spring onion vinaigrette and anchovy flavoured potatos

265,-

Piggvar/Turbot

Serveras med sojabrynt pilgrimsmör, savoykål och färskpotatis

Served with browned scallop butter, savoy cabbage and new potatos

265,-

Lax/Salmon

Glashyttans rökte lax serveras med ingefärsglaserad gurka, sotikamajonnäs och sesamrostad potatis

Glashyttans smoked salmon served with ginger glazed cucumber, sotika mayonnaise and roasted potatos with sesame

199,-

Vegetarisk/Vegetarian

Honungs och chèvrebakade betor serveras med valnötsfrästa skogschaminjoner

Honey and chèvre baked beetroots served with walnuts and bluching wood mushroom

199,-

Dessерter

Pannacotta

Gjord på hallon, serveras med stjärnanisnogatine och pistagebiskvi
Made with rasperrys, served with star anise nogatine and pistachio
99,-

Chokladkaka / Chocolate cake

Nougatglaserad chokladkaka serveras med fudgesås och
hasselnötscrumble
Chocolate cake with nougat served with fudge sauce and
hazelnut crumble
105,-

Sorbet

En kula av vår fantastiska blodgrapesorbet
A scoop of our deliscious grapefruit sorbet
79,-

Vit chokladmousse / White chocolate mousse

Mousse gjord på vit choklad och lime serveras med marinerade bär
och kokosflarn
Mousse made vith white chocolate and lime served with marinated
berries and cocos biscuit
95,-

Crème Brulée

En klassiker på glashyttan som serveras med färska bär
A classic dessert served with fresh berries
119,-