

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

125,-

Fröyalax / Fröya Salmon

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

139,-

Snow Crab

Snowcrab, kräftstjärtar, 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 ruccola
Carpaccio of tenderloin served with birch oil, parmesan and
rocket salad

129,-

Varmrätter / Main course

Entrecôte

Serveras med tomatconcassé, sparris, bearnaisesås och
pommes frites

Served with tomato concassé, asparagus, sauce bearnaise and
pommes frites

310,-

Ibericokind /Cheek of Iberico

Glaserade Ibericokinder med rotsellericréme, morotschutney,
pancettafräst äpple och ugnstrostad potatis

Glazed cheeks of Iberico pig served with celeriac crème, carrot
chutney, apple with pancetta and roasted potato

225,-

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, potato cake with pine nuts and
Västerbottencheese

295,-

Wagyu Hamburgare / 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

198,-



Gös / Pike Perch

Serveras med tartarsås, salladslöksvinegrette och friterad anjoviskryddad potatis

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

295,-

Piggvar / Turbot

Serveras med sojabrynt pilgrimssmör, savoykål och färskpotatis

Served with browned scallop butter, savoy cabbage and new potato

345,-

Lax / Salmon

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

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

255,-

Vegetarisk / Vegetarian

Honungs och chèvrebakade betor serveras med valnötsfrästa skogschaminjoner

Honey and chèvre baked beetroots served with walnuts and blushing wood mushrooms

225,-

Dessertes

Pannacotta

Gjord på hallon, serveras med lakritssirap och pistagebiskvi
Made with raspberries, served with licorice syrup and pistachio biscuit
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 delicious grapefruit sorbet
79,-

Vaniljglass / Vanilla ice cream

Vaniljglass med jordgubbar
Vanilla ice cream with strawberries
99,-

Crème Brulée

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