



# GLASHYTTANS WÄRDSHUS

À la Carte meny

# Glashyttans Wårdshus

## FÖRRÄTTER / STARTERS

### ***Toast Skagen***

*Thore Wretmans klassiker som toppas med en klick löjrom*

*A toast by Tore Wretman with prawns, mayonnaise and a touch of bleak roe*

**115,-**

### ***Hjortcarpaccio / Venison Carpaccio***

*Röksaltad med pepparrot, äggula lingon och kantareller*

*Smokesalted with horsraddish, lingonberry, eggolk and chantarelles*

**139,-**

### ***Pilgrims musslorchevice / Scallop Chevice***

*Serveras med tomatterrine samt basilika & stjärnanissyrupe*

*With tomato terrine, basil & badlan (chinese anise)*

**149,-**

### ***Liten Pizza / Small Pizza***

*Med rödräkor, rucola och chimichurri*

*With shrimps rucola and chimichurri*

**109,-**

# Glashyttans Wårdshus

## 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,-**

# Glashyttans Wårdshus

## VARMRÄTTER / MAIN COURSE

### **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*

**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 pilgrimsmör, savoykål och färskpotatis*

*Served with browned scallop butter, savoy cabbage and new potato*

**345,-**

### **Lax / Salmon**

*Glashyttans rökt 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,-**



# Glashyttans Wårdshus



## DESSERTER

### ***Vaniljglass / Vanilla icecream***

*Serveras med varma hjortron*  
*Served with warm cloudberries*

**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*

**69,-**

### ***Citronmousse / Lemon Mousse***

*med lakritsirap och vit chokladdoppad mandelbiskvie*  
*With liquorice syrup, white chocolate macaroon*

**79,-**

### ***Husets glass / House Icecream***

*med kaksmet, choklad, rostad choklad och salt kolasås*  
*With roasted chocolate and cake mixture*

**119,-**





## GLASHYTTANS WÄRDSHUS

Telefon: 08 550 133 10

[info@glashyttan.se](mailto:info@glashyttan.se)