

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,-

Serroanoskinka / Serrano ham

Med melon ruccola, mozzarella samt pinjenötter
With melon, ruccola, mozzarella and pine nuts
125,-

Pilgrims musslor / Scallops

Citrusmarinerade pilgrimsmusslor, gurkcarpaccio, tryffelpecorino samt
tomatvinägrätt
lemon marinated scallops with truffles pecorino, cucumber carpaccio
and tomato vinigrette
149,-

Färsk sparris / Fresh asparagus

Med citronhollandaise, forellrom och krutonger
With lemonhollandaise, trout caviar and croutons
109,-



Varmrätter/Main course

Iberico Presa

Iberico Presa är spanskt fläskkött som serveras med bearnaise och ugnsröstade rotfrukter

Spanish highQ pork, served with oven baked root crop and bearnaise

269,-

Black Angus Vegas strip

Serveras med sötpotatis pommesfrites, chipotledip och rödvinssky
Served with sweet potato french fries, chipotle dip and red wine gravy
320,-

Lammytterfilé/fillét of lamb

Serveras med glashyttans gratinerade potatistarte, palsternacksaioli
som smaksatts med rostad vitlök samt gremolatasky

With parsnip and roasted garlic aioli, gremolata gravy and a
gratinated potatocake

340,-

Glashyttans Hamburgare/House Burger

Gjord på högklassigt wagyukött, med tryffelmajo, bacon, cheddarost,
rostad lök, tomatsalsa samt pommes

Made from Wagyu beef, Truffle mayonaise, bacon, cheddar, roasted
onion, salsa and french fries

225,-



Gös/Pike Perch

Serveras med handskalade räkor, brynt smör, pocherat ägg, färiska örter samt färskpotatis

With shrimps, dropped egg, embrowned butter, fresh herbs and fresh potato
375,-

Glashyttans hemröktgrillade lax/Smoked salmon

med citronsoyaglaze, ärt & wasabicreme, äpple, fänkål och pak-soi

With lemon soya glace, pea & wazabi creme, apple, fennel and pak-soi
320,-

Rödräkor/scarlet shrimp

Frästa med vitlök och chili, med grönsaker guacamole och flaguettebröd

Garlic & chili fried scarlett shrimps with vegetables guacamole and flaguette bread
250,-

Vegetarisk/Vegetarian

Gratinerad potatispaj med ugnsbakade grönsaker, grillad sparris och marinrade kronärtskockor

Gratinated potato pie, grilled asparagus, ovenbaked vegetables and marinated artichoke

245,-

Desserter

Creme Brûlée

Smaksatt med kardemumma serveras med färska bär
Flavoured with cardamom, served with fresh berries

110,-

Chokladkaka / Chocolate cake

Med stjärnanisganache, chokladmousse och citronkräm
With star anise ganache, chocolate mousse and lemon creme

95,-

Apelsinmousse/ Orange mousse

Med nöttopping och pistageflarn
Caramel & nut topping with pistachio

95,-

Jordgubbar /strawberries

Serveras med glashyttans vaniljglass
With fresh strawberries and vanilla icecream

$\frac{1}{2}$ 69.-

1/1 129.-