

Förrätter/Starters

Toast Skagen

Tore Wretmans klassiker som serveras med en en klick löjrom och citron
Classic Swedish dish with shrimps mayonnaise topped with bleak roe, served on butterfried toast

125.-

Iberico Belotta bog Abruzzese salami

Serveras med avocadodip och krutonger
/Served with avocado dip and crutons

109.-

Citrusmarinerade Pilgrims musslor/ Marinated Scallops

Serveras med pepparrotsfärskost, gurka och macadamianötter
Served with horse raddish cream cheese, cucumber and macadamia
135.-

Grön Sparris/ Green Asparagus

Serveras med tångrom, örter och friterad svartrot
Served with vegan roe, herbs and fried salsify

99.-

Varmrätt/maincourse

Kalvrostbiff/ Veal Roast Beef

Serveras med gratinerad potatiskaka, kastanjepesto samt dragoncreme
With gratinated potato cake, chestnut pesto, tarragon creme
255-

Oxfilé / Fillet of beef

Med råstekt potatis, brynt rostat vitlökssmör samt sparris
With fried fresh potato, roasted garlic butter and asparagus
350.-

Glashyttans Hamburgare/ House Burger

Med cheddar, bacon, tomatsalsa, chipotledressing, flaguettebröd samt
rostad lök
With cheddar, salsa, chipotle dressing, roasted onions served on
flaguette bread
199.-

ANNO 1932

Varmrätt/maincourse

Gös/Pike Perch

Med krassefräst skogssvamp och grönsaker, räkor och tomat som
serveras med amadinepotatis
295-

Husets rökta Laxfilé/ House smoked fillet of Salmon
Med citronkaprisdressing grönsallad samt friterad färskpotatis
With dressing made from lemon and capers, green salad and fried
fresh potato

265.-

Glashyttans Vegetariska/ Vegan

Bönkaka pestofrästa svampar & grönsaker, sötpotatisplättar och
guacamole

Bean cake, pesto fried mushrooms and vegetables, sweet potato cakes,
guacamole

235-

Ceasarsallad

Med krutonger, kyckling och parmesan

189.-

ANNO 1932

Dessert

Chokladmousse/ Chocolate mousse

Serveras med kaffeganache och marinrade björnbär

/Served with coffee ganache and marinated blackberries

99.-

Vaniljglass med Jordgubbar/Vanilla ice cream with Strawberries

1/1 129.-

1/2 69.-

Creme Brûlée

Serveras med färsk bär och halloncoulis /with fresh berries and coulis

115.-

Blodgrapesorbet/ Grapefruit sorbet

79.-

Rabarberpannacotta/ Rhubarb Pannacotta

Serveras med jordgubbsmaräng och cocoscrumble

Served with strawberry merengue and coconut crumble

109.-