



## Förrätter/Starters

### Toast Skagen

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

145.-

### Löjrom med Blinier/Blinier with Bleak roe

Serveras med finskuren rödlök och smetana  
Served with red onion and smetana

185;-

### Rökt Ankbröst/ smoked Duck

Serveras med en krämig sallad på päron, selleri och pepparrot samt  
portvinsglaze och valnötter

With a creamy sallad of pear, celery and horseradish  
served with port wine glaze and walnut

145;-

### Hummersoppa/ Lobster soup

Serveras med smördegsbruschetta med fetaost och saltorkade tomater  
Served with a puff pastry bruschetta, feta and sundried tomatos

145;-



ANNO 1932

## Varmrätt/maincourse

### Hjortrostbiff/Roast beef of Venison

Serveras med jordärtskockscreme, smörfräst äpple och höstsvamp samt  
Hasselbackspotatis

Served with jerusalem artichoke creme, fried apple, mushrooms of the season,  
and Hasselback potatos

350-

### Flankstek/ Flank steak

Serveras med rödvinssky, bacon och chilibearnaise samt smashed potatos  
Served with red wine gravy, bacon and chili bearnaise and smashed potatos  
245.-

### Biff Rydberg

Gjord på Oxfilé, tärnad stekt potatis, smörkokt lök, senapsdressing och äggula  
Made from fillet of Beef, diced potatos, butterfried onion, mustard sauce and  
yolk

245.-

### Wallenbergare

Med sky, sugarsnaps, rårörda lingon samt potatis puré  
With gravy, sugarsnaps, lingonberries and potato puré

199;-



## Varmrätt/maincourse

### Gös/Pike Perch

Med vitvinssås, ugnstrostad grönkål, stenbitsrom och kokt potatis  
With white wine gravy, roasted kale, roe and potatos  
335.-

### Röding/ Char

Serveras med ceasardressing, kronärtskocka, ruccolaolja samt amadinepotatis  
Served with ceasar sauce, artichoke, arugula oil and amadine potatos  
295.-

### Glashyttans Vegetariska/Vegetarian

#### Ugnsbakad Rotselleri

Serveras med jordärtskockspuré, fräst svamp, rostade hasselnötter, brynt smör  
och Parmesan och persilja

#### Baked Celeriac

Served with jerusalem artichoke puré, fried mushroom, roasted hazelnut,  
browned butter, Parmesan and parsley

225;-



## Dessert

Kola och Tonkabönspannacotta/ Caramel and Tonka  
bean Pannacotta

Serveras med giandujadragerad Brownie  
Served with gianduja coated Brownie  
125;-

### Yuzumousse

Serveras med vit chokladcreme samt mazarinkaka  
Served with white chocolate cream and mazarin cookie  
99;-

Blodgrapesorbet/ blood grape Sorbet

75;-