

## **Varmt välkommen till Hellstens Glashus!**

Jag har fått göra det som många drömmer om; att bygga upp en hotellkedja som idag har 12 hotell på tre världsdelar, och nu som kronan på detta få driva en restaurang i mina gamla hemtrakter i Maria församling på Södermalm. Jag kallar vår meny för 'Mina Favoriter', så den innehåller nya och klassiska maträtter som fångats upp under mitt liv.

Ni kanske undrar varför det blev hotell; Efter ett brokigt liv som etnograf och fotograf, frilansande journalist, skrivare och sedan ett par decennier som PR chef för ett multinationellt företag, hade tillräckligt med erfarenhet införskaffats för att våga ta modet att en köpa en fastighet och bygga om den. Sedan blev det fler. Att våga vara våghalsig har för mig varit en del i processen att lyckas i hotellbranschen, - nu vågar jag starta en restaurang. Med ett fantastiskt team av kockar och ett engagerat gäng av servicepersonal möter vi den matintresserade Stockholmspubliken med våra idéer. Miljön och maten skapar upplevelsen.

Njut av våra klassiker från olika platser i världen och i livet.

Smaklig spis!

Per Hellsten



## **Innan maten**

### **Aperol spritz**

Aperol är en bittersöt aperitif som skapades 1919 av bröderna Barbieri i norra Italien. Drinken är en fräsch törstsläckare som passar utmärkt som fördrink.

105:-

### **Dry Martini**

En klassiker som är lika populär som omdiskuterad. En perfekt drink innan maten!

120:-

### **Prosecco**

Ibland är det enkla det goda. Ett glas Zonin Prosecco är ett utmärkt sätt att börja kvällen.

70:-

### **Amba (World Champion Winner 2003)**

Vad kan vi säga om en världsmästare mer än att det är kvällens vinnare!

212:-

## **Förrätter**

Appetizers

### **Toast Skagen på smörstekt surdegsbröd med sikrom (G)**

Toast Skagen with roe, fresh shrimps and mayonnaise sauce served on sourdough bread (G)

(1) 185:-    (½)100:-

### **Veckans soppa (Veg.)**

Weekly soup (Veg.)

(1) 140:-    (½) 75:-

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

V= vega

Veg= vegetarisk/ Veggie

## Huvudrätter

Mains

### **Fisk- och skaldjursgryta på hummerfond. Serveras med aioli och vitlöksbröd (G)**

Bouillabaisse grounded lobster. Served with aioli and garlic bread (G)

270:-

### **Älgfärsbiffar serveras med råstekt potatis, svampsås och svartvinbärsgeleé (L)**

Minced elk beef patties with fried potato, mushroom sauce and blackcurrant jelly (L)

175:-

### **Köttbullar på kalvfärs med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka (L, G)**

Swedish meatballs made of minced veal served with potatoes purée, cream sauce, lingonberry and Swedish pickled cucumber (L, G)

165:-

### **Indisk Dhalgryta med rotfrukter, tandoori, vitlök, chili & röda linser (V)**

Indian Dhal pot with root vegetables, tandoori, garlic, chili & red lentils

155:-

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

V= vegan

Veg= vegetarisk/ Veggie

## **Efterrätter**

Desserts

### **Crème brûlée (L)**

Crème brûlée (L)

95:-

### **Briochepudding med vaniljglass (L, G)**

Brioche pudding with vanilla ice cream (L, G)

75:-

### **Ljummen ostkaka, hjortonsylt & vispgrädde**

Lukewarm Swedish cheese cake, cloudberry jam & whipped cream

85:-

### **Sorbet**

fråga om dagens smak

Sorbet

ask about todays flavor

40:-

### **Hemmagjord tryffel (L)**

fråga om dagens smak

Home made chocolat truffle (L)

ask about todays flavor

35:-

Vid allergi fråga personalen så hjälper vi er gärna.

If you have any allergies ask the staff. We will be happy to assist.

## **Mousserande viner/sparkling wines**

Nicolas Feuillatte Chouilly Brut Réserve Champagne 115:-/695:-

Cava Bisila 90:-/455:-

Zonin Prosecco 70:-/325:-

## **Vita viner/white wines**

Domain Mas Barrau, Sauvignon Blanc, France 69:-/325:-

Piccoli Poggi, Chardonnay, Italy 85:-/395:-

The Game Reserve, Chenin Blanc, South Africa, 98:-/455:-

Stepp, Riesling, Germany 110:-/495:-

Alain Geoffroy, Chablis, France 145:-/695:-

## **Rosé viner/rosé wines**

La Garrigue, France 69:-/325:-

## **Röda viner/red wines**

Domaine Mas Barrau, Cabernet Franc, France 69:-/325:-

Cycliste Cotes Du Rhone Village, Syrah/ Grenache, France 85:-/395:-

Piccoli Poggi, Negroamaro/Primitivo, Italy 85:-/395:-

Phebus, Malbec, Argentina 85:-/395:-

Rioja Conde De Valdemar Crianza, Spain 98:-/455:-

Le Versant, Syrah, France 98:-/455:-

Bertani Ripasso, Corvina, Italy 110:-/495:-

Langhe Nebbiolo Fontafredda Ebbio, Nebbiolo, Italy 110:-/495:-

Pinot Noir Beaucharme, Pinot Noir, France 125:-/595:-

San Leonino Governo, Sangoivese, Italy 145:-/695:-

## **Dessertviner/dessert wines**

Sandemans Invalid Port 4cl 80:- 6cl 120:-

Rocca Sveva Recioto Di Soave Class 4 Cl 80:- 6cl 120:-

Tokaj Late Harvest 4 Cl 80:- 6cl 120:-

## **Öl & Cider/Beer & Cider**

### **Utvalda flasköl/selected bottle beer**

Birra Italia Lager 62:-

Nils Oscar God Lager 62:-

Corona Extra Lager 58:-

S:T Eriks Ipa 69:-

Nils Oscar Pale Ale/India Ale 62:-

St Peter´S Cream Stout 72:-

### **Utvalda fatöl/selected draft beer**

Fullers India Pale Ale 75:-

Nils Oscar God Lager 65:-

### **Cider**

Magners Apple Cider 58:-

Magners Pear Cider 58:-

## **Alkoholritt & läsk/ Alcohol- free & soft drinks**

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Loka 30:-

Non Alcoholic Beer Carlsberg 38:-

Non Alcoholic Beer Bitburger 38:-

Fläderdryck/Elderflower Soda 45:-

Sparkling Wine 45:-

Mjök/Juice Milk/Juice 20:-