

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)

1/1 185:- 1/2 100:-

Asiatisk råbiff, picklade betor, koriander & chili kräm, rostade sesamfrön & jordnötter

Asian raw beef, pickled beetroot, coriander & chili cream, roasted sesame seeds & peanuts

150:-

Pulpo (bläckfisk) med romesco puré (kryddig paprikapuré) & rotfrukts aska

Octopus with romesco (spicy sweet pepper puree) & root fruit ash

135:-

Friterad, marinerad tofu med söt stark dipp (V)

Fried, marinated tofu with sweet chili dipping sauce

95:-

Veckans Soppa (Veg.)

Weekly soup (Veg.)

(1) 140:- (½) 75:-

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Veg.= Vegetarisk/Veggie

V= Vegan

Huvudrätter

Mains

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

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

270:-

Halstrad tonfisk med sichuan & rosépeppar, svart pasta (bläckfisk), ört & citrus kräm

Seared tuna with Sichuan & rosé pepper, black pasta (octopus), herb & citrus cream

255:-

Smörstekt fjällrödingfilé från Åre, potatispuré, bakad morot, rostade hasselnötter, brynt smör (L)

Butterfried char fillet from Åre, potato puree, baked carrot, roasted hazelnuts, browned butter (L)

280:-

”Färsk fjällröding symboliserar för mig friheten att leva i fjällen.

Att vandra i fjällen var i min ungdom ett måste varje sommar. Världens vackraste vildmark. Samernas liv i fjällvärlden har alltid fascinerat mig och jag gjorde på 70 talet en dokumentärfilm för Sveriges Television om samernas liv i förändring med deras flyttningar med renarna i de åtta årstiderna. De gamla traditionerna förändras med tekniska hjälpmedel. Då, för fyrtio år sedan, fick jag dokumentera på film samt uppleva det sista av det gamla livet som fanns i vår vistet Tjåkke i Jokkmokks fjällen. Renarna som varit i skogen under vintern och överlevt på att äta renlav vandrar, när solen blir varmare, upp mot högre belägna trakter. Under vandringen stannar man till ett par veckor i vår vistet.

Några gamlingar blir kvar där ännu längre, medan de yngre driver jordarna upp mot högfjället där myggorna inte plågar på samma sätt. Vistet är byggt på en träställning av fjällbjörk på vilken man på ett speciellt sätt lagt näver och torv, som isolerar och skyddar mot kyla.

Det är juni och gamlingarna som bor kvar i vistet välkomnar oss. Vår far är en vän och vi inbjuds att stanna kvar och sova i kåtan på natten. Först bjuds vi på lappkaffe på brukligt vis. Starkt kokkaffe med strimlor av torkad renbög i botten och pärlor av fett flytande på ytan. Livgivande energidryck på traditionellt sätt. Efter tjugo kilometers vandring i fjällterräng är man helt mör. Men efter en kopp lappkaffe är man beredd att vandra tjugo kilometer till.

Men den för livet starkaste upplevelsen under detta besök var nyfångad fjällröding stekt i smör av mor Sunni”.

–Per Hellsten

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Veg.= Vegetarisk/Veggie

V= Vegan

Älgfärsbiffar serveras med råstekt potatis, svampsås och svartvinbärsgelé (L)

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

175:-

Variation på lamm: långkok på lamm lägg, vitlök & rosmarin marinerad entrecote, råstekta bönor, sötpotatischips samt citrus & kanel sky

Variation on lamb: long cook on lamb, garlic & rosemary marinated entrecote, fried beans, and sweet potato chips, citrus & cinnamon gravy

270:-

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:-

Spansk Picanha (rostbifflock), slungad spenat & sugarsnaps, potatispuré samt cappuccino sky (L)

Spanish Picanha (roast beef clove), chopped spinach & sugarsnaps, potato puree and cappuccino gravy (L)

240:-

Rotselleri x2, bakad & puré, vegansk korv på bönor och linser (stark) med primörsallad, chevrékräm, rostade hasselnötter samt chips på palsternacka & grönkål (L)

Baked and fried celery root with spring vegetables, chevré cream, roasted hazelnuts, parsnip and green kale chips served alongside a vegetarian sausage (L)

160:-

Risotto, veckans smak (L)

Risotto, taste of the week (L)

170:-

Marinerade kycklinglårfile, puré på edamame bönor, stekt pak choi & miso sky

Marinated chicken lamb fillet, puree on edamame beans, fried pak choi & miso gravy

195:-

Indisk Dahl gryta med rotfrukter, tandoori, vitlök, chili & röda linser (V)

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

155:-

Efterrätter

Desserts

Crème Brulee (L)

Crème Brulee (L)

95:-

Brioche pudding med vaniljglass (L, G)

Brioche pudding with vanilla ice cream (L, G)

75:-

Ljummen ostkaka, hjortronsylt & vispgrädde

Lukewarm Swedish cheese cake,

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.

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten



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:-

Pulpo Albariño, Spanien 89:-/410:-

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

Stepp, Riesling, Germany 110:-/515:-

Dirler-Cadé Pinot Gris Reserve 2016 135:-/655:-

Alain Geoffroy, Chablis, France 150:-/685:-

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 90:-/400:-

Rioja Conde De Valdemar Crianza, Spain 105:-/455:-

Le Versant, Syrah, France 105:-/455:-

Bertani Ripasso, Corvina, Italy 115:-/495:-

Langhe Nebbiolo Fontafredda Ebbio, Nebbiolo, Italy 115:-/495:-

Kruishof Ymer Shiraz 2015, Sydafrika 125:-/545

San Leonino Governo, Sangoivese, Italy 145:-/675:-

Hahn Winery, Pinot Noir, USA – Kalifornien 155:-/699:-

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:-

Alkoholfritt & 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:-



