

## **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



**OBS!!!**

***För större sällskap än 10pers, vänligen välj mellan två förrätter, en köttträtt, en fiskrätt, en vegetarisk rätt och mellan två desserter.***

***Detta för att ni ska kunna få den bästa upplevelse!***

*To get the best experience we request groups more than 10 persons, please choose between two starters, a meat dish, a fish dish, a vegetarian dish and between two deserts.*

***Med vänliga hälsningar / Kind regards***

***Personalen***

## Förrätter

Starters

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

Classic Toast Skagen (Prawn) on butter fried bread with whitefish roe (G)

Hel 185:- Halv 120:-

Full 185:- Half 120:-

### **Smörstekt råraka med gräddfyl, rödlök och forellrom**

Butter fried hash brown, with sour cream, red onion and rainbow trout roe

140:-

### **Klassisk gubbröra serveras med kavring**

Classic "Gentelman's Delight," (herring) served on dark rye bread

130:-

### **Chilimarinerad friterad tofu, med asiatisk dressing**

Chilli marinated fried tofu, with an Asian dressing

110:-

### **Toast med stekta kantareller**

Toast with chantarelles 145:-

### **Sallad med Chevréost, betor och rostade valnötter**

Salad with goat cheese, mixed beetroots and roasted walnuts

Hel 180:- Halv 110:-

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Veg.= Vegetarisk/Veggie

V= Vegan



## Huvudrätter

Main courses

### **Fisk- och skaldjursgryta serveras med aioli**

**(G)** Seafood casserole with aioli (G)

295:-

### **Smörstekt rödingfilé med stekta kantareller, svart trumpetsvamp och potatispuré (L)**

Butter fried fillet of char, with pan fried chantarelles, black trumpet mushrooms and potato puree (L)

280:-

### **Ångad torskrygg med primörer, brynt smör och frystorkad pepparrot, serveras med smörslungad kulpotatis (L)**

Steamed loin of cod with seasonal vegetables, browned butter and freeze-dried horseradish, served with butter fried potatoes (L)

260:-

”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 vårvistet 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



HELLSTENS  
GLASHUS  
STOCKHOLM

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

Minced moose steaks served with sliced fried potatoes, sauce of mixed mushrooms and blackcurrant  
gele  
(L)

210:-

**Kalvköttbullar i gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka med potatispuré (L)**

Veal meatballs in a cream sauce, lingonberries, pickled cucumber with potato puree (L)

190:-

**Lammytterfilé rullad i torkad svart trumpetsvamp, serveras med primörer och potatisgratäng (L)**

Lamb tenderloin rolled in dried black trumpet mushrooms, served with seasonal vegetables and potato

Gratin (L)

260:-

**Vegetarisk Indisk dhalgryta (V)**

Vegetarian Indian dhal stew (V)

180:-

**Kvällens special - fråga personalen**

Today's special – please ask staff

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Veg.= Vegetarisk/Veggie

V= Vegan

## Efterrätter

Desserts

### Crème Brulée (L, G)

Crème Brulée (L)

95:-

### Havtornspannacotta med vit choklad flarn

Sea buckthorn pannacotta with white chocolate tuile

110:-

### Ljummen ostkaka, hjortronsylt & vispgrädde (L, G)

Lukewarm Swedish cheese cake (L,G)

85:-

### Sorbet (L)

fråga om dagens smak, kan innehålla spår av nötter

Sorbet (L)

ask about todays flavor, it might contain traces of peanuts

65:-

### 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**

The Cloud Factory, Sauvignon Blanc, New Zealand 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 Geoffffroy, 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, Valpolicella, 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:-

Mjölk/Juice Milk/Juice 20:-