

HORNS GATAN

KVARTERSKROG & BARSERVERING

Lady's PICCOLO lunch 249

Prosecco Treviso Brut DOC EKO, Le Contesse, Italien 20cl

Färsk nykokt spaghetti med musslor och gamberi som badar i en salig blandning av olivolja, citron, persilja och röd chili, som vid medelhavet. För extra lyxig känsla kommer det en piccolo med prosecco och ett iskallt bubbelglas att dricka ur, allt för din lunch ska bli extra härlig!

Lilla starkölslunchen – när livet känns à la carte 299

Vi dukar fram ett glas på fot och en kanna starköl, Melleruds utmärkta pilsner
Våran panerade fläskschnitzel med sauce béarnaise & klyftpotatis

LUNCHSERVERING

Plat du jour 155

Serveras fram till klockan 15:00

Måndag

Grillad Merguez, rostad potatis, senapsfrön, dijonnaise & mustig rödvinssås

Tisdag

Friterad västerhavsfisk, dillslungad kokt potatis, remouladsås & citron

Onsdag

Mormors pannbiff, potatispuré, löksås & saltgurka

Torsdag

Grillad svensk Pluma, rostade rotfrukter, salsa romesco & rödvinssås

Fredag

Grillad kyckling klubbfilé, rostad potatis, krispiga brytbönor & grönpepparsås

Veckans vegetariska 155

Smörstekt gnocchi, pesto & stracciatella

Veckans Husman 235

Confiterat anklår, rostad potatis, syrlig kålsallad, rödvinssås & äpple

Några härliga tillbehör

Nybakat bröd på spett med vispat smör.....	30
Krispig grönsallad med vinägrett.....	45
Dipp är gott välj mellan aioli, parmesanmajonnäs, romesco.....	30

Ostron serveras på krossad is med citron, vinägrett & våra egna såser

Chironfils no 4.....	21
Irish Gold no 3.....	32
Antilope no 3.....	42

À la carte

För dig som har lite mer tid, eller bara vill unna dig – vänd blad



Smårätter på assiett & fat

Krispigt vitlöksbröd med riven parmesan.....	75
Friterade kronärtskockor	80
Polsk saltgurka med syrad grädde & honung	95

Traditionellt hantverk på färskost från Italien

Burrata med riven tomat, basilika & olivolja.....	165
---	-----

Breakfast for champions – serveras hela dagen

Frasig toast med stekt hönsägg & en bloody mary.....	199
--	-----

Förrätter varma & kalla

Friterade calamares med citron & svart aioli.....	165
Husets spanska skinka från Grand Gourmet i tunna skivor.....	225
Hornsgatans råbiff, parmesan, gräslök, blekselleri & Colatura.....	165

Carpaccio – mellanrätter i tunna skivor att älska

Toast M Eriksson på oxe med italiensk hårdost, äggula & husets rökiga rom.....	255
--	-----

Sallad

Fänkålshalstrad tonfisk med kokt ägg, krämig potatissallad, rädisor, kapris & sockerärter.....	265
Hornsgatans Caesarsallad med grillad kyckling, krämig dressing, romansallad, bacon, krutonger & riven parmesan.....	245

Omelett på hönsägg – alltid på menyn

Omelett med basilika, tomat & burrata.....	215
Omelett med rökt skinka, spenat & parmesan.....	199
Omelett med kallrökt lax & pepparrotskräm	199
Pommes frites.....	45

Vi älskar färsk spaghetti!

Amatriciana, tomat, guanciale & pecorino.....	265
Vongole i persilja & vitlök för kärlekens skull.....	289

Huvudrätter

Frasig råraka med klassiska tillbehör & 50 gram sikrom eller tångrom.....	275/225
Klassisk råbiff med inlagda rödbetor, kapris, schalottenlök, dijonsenap, äggula	249
Hornsgatans råbiff, parmesan, gräslök, blekselleri & Colatura	265
Köttbullar på kalv med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & söt pressgurka.....	255

Från grillen

Entrecôte med sauce béarnaise, pommes, bakad rödlök & tomat.....	325
--	-----

Hornsgatans handplockade ostar- en klassiker för under och efter maten

Ostbricka.....	255
----------------	-----

Litet sött – perfekt till kaffet

Chokladsardiner.....	45
Chokladtryffel.....	40
Chokladboll rullad i kokos.....	42