

Halster

Bar & bistro

À la carte serveras lördag – onsdag, Torsdagar serveras en Quizmeny och fredagar på Halster är temakväll med Family Grill & BBQ. En populär grillbuffé för hela familjen.

Förrätter

SVAMPTOAST*, SMÖRSTÉK SHIITAKE & SKOGSCHAMPINJONER,
PICKLAD SCHALOTTENLÖK, SVART VITLÖKSMAJONNÄS,
RIVEN PECORINO OCH KRASSE 165:-

Dryckestips:

Even Odd Riesling, Riesling, 130/505:-
Kläppen Pilsner 115:-

STEAK TARTARE* MED KAPRIS, LÖK, RÖDBETOR, CORNICHONS,
DIJONSENAP, ÄGGULA OCH KRASSE 185:-
Villa Mirage Cote du Rhone 125/495:-
The Butcher Pinot Noir 170/675:-

CHARKBRICKA* MED KNÄCKEBRÖD, PARMESANOST,
NOCCELARAOLIVER, MARCONA MANDEL 155:-/pp
Zaccagini Rosso 120/480:-
Mauro Sebastie Barbera d'Asti 185/725:-

LÖJROM* MED BRIOCHEKRUTONGER, SYRAD KÄLRABBI, BRYNT
SMÖRHOLLANDAISE, PICKLAD SCHALOTTENLÖK, DILL*
..... 210:-

Delapierre Cava 120/595:-
Terra 50 Riesling, Riesling, 175/690:-
Krusovice 105:-

CRUDO PÅ PILGRIMSMUSSLA*, JALAPENO MAJONNÄS, FORELLROM,
OLIVOLJA, LIME OCH FRITERAT RIS 170:-
Muscadet Sevre et Maine sur lie Paul Buisse 125/495:-
The Butcher Chardonnay 170/675:-

BAO BUN* MED HOISINSÅS, BAKAD FLÄKSIDA, GURKA, SPETSKÅL,
KORIANDER OCH SALLADSLÖK 175:-
Jean Leon 3055 135/540:-
Blaufränkisch Neckenmakt 165/650:-

BAO BUN* MED RÖDRÅKA, TIGRE DE LECHE, MANGO,
SPETSKÅL OCH SALLADSLÖK 175:-
Marin Codax, Albarino, Ria Baixas 175/695:-
Gissen Estate Sauvignon Blanc 145/575:-

Kids

STEAK FRITES, 120G ENTRECOÛTE MED BEARNAISE SÅS
OCH POMMES FRITES 155

HAMBURGARE 100G MED DRESSING, SALLAD,
GURKA OCH TOMAT SAMT POMMES FRITES 125

PANNKAKA 3st MED JORDGUBBSSYLTE OCH GRÄDDE 110

GLASS MED CHOKLADSÅS 65

Desseter

CREME BRÛLÉE SMAKSATT MED KAFFEBÖNA OCH PISTAGE 145:-

MILLES FEUILLES MED VITCHOKLAD CREMEUX,
HÄVTORNSSORBET OCH KARDEMUMMASMUL 155:-

FLAMBERADE ÄPPLÉN MED MUSCAVADOGLASS,
VANILJKARAMELL OCH MARCONAMANDLAR 155:-

OSTTÄLLRIK MED 3 FAVORITER MED KNÄCKEBRÖD
OCH EGEN MARMELAD 145:-

KULA GLASS/ SORBET MED KROSSADE DRÖMMAR 65:-

FINANCIER MED BRYNT SMÖR & MISOGLOSS, LINGONMARÄNG,
TJINUSKISÅS, BLÅBÄRSKOMPOTT OCH YUZUCURD 155:-

CANELÉ MED CRÉMÉ CHANTILLY 85:-

Huvudrätter

CLUBSTEAK FÖR 2 PERS. (BOKAS DAGEN INNAN).

FRITERAD JORDÄRTSSKOCKA, BORETTANA, PIMIENTOS, PORTVINSSKY,
POMMES FRITES, BEARNAISESÅS 675:-
(SERVERAS MÅN-TOR+LÖRD)

Domaine Eric et Joel Durand Syrah Rive Droite 200/795:-
Robert Sarotto Lange Nebbiolo, Piemonte 165/645:-
El Sueco, Tempranillo, Ribera Del Duero 895:-

RENROSTBIFF MED KARAMELLISERAD GRÄDDE, TRYFFELSKY, SVAMPKROKETT,
POMMES ANNA PÅ POTATIS OCH ROTSELLERI 445:-
Jean Leon 3055 135/540:-
The Butcher Pinot Noir 170/675:-

GRILLAD FJÄLLRÖDING BEURRE BLANC MED FORELLROM, LÖJROM,
GRÄSLÖK, BROCCOLINI SAMT SMÖRSLUNGAD VINÄGERPOTATIS 325:-
Marin Codax, Albarino, 175/695:-
Jean Leon 3055 Chardonnay 145/575:-

FRÅN GRILLEN

IBERICO SECRETO* 315:-

Vinea Crianza, Tempranillo, Garnacha, Cigales 140/545:-
Domaine Eric et Joel Durand Syrah Rive Droite 200/795:-

OXFILÉ* 415:-

Altos Ibericos Crianza, Tempranillo, Rioja 125/495:-
Robert Sarotto Lange Nebbiolo, Piemonte 165/645:-

ENTRECÔTE, SVENSK* 375:-

Blaufränkisch Neckenmakt 165/650:-
Hey Malbec 150/595:-

KALVENTRECÔTE* 335:-

Jean Leon 3055, Merlot, Petit Verdot, Penedes 135/540:-
The Butcher Pinot Noir 170/675:-

OVANSTÅENDE RÄTTER FRÅN GRILLEN SERVERAS MED FRITERAD
JORDÄRTSSKOCKA, BORETTANA, PIMIENTOS, PORTVINSSKY, POMMES
FRITES & BEARNAISESÅS

WIENERSCHNITZEL KRISPIG VINÄGERPOTATIS, CITRON, KAPRIS, CAFÉ

ANSJOVIS, DE PARISSMÖR, RÖDVINSÅS 335:-

Toni Gruner Veltiner EKO 165/645:-
Fjälldimma 115:-

SMASHBURGER* 2X100 G, HEMMAGJORD HAMBURGERBUN, KRISPSALLAD,
DIJONAISE, KARAMELLISERAD LÖK, TOMAT, SALTGURKA, POMMES FRITES 265:-

Sur Tes Pas, Pinot Noir, 140/550:-
Norrlands 95:-

STEAK TARTARE* MED POMMES, RANCHDRESSING OCH
SIDESALLAD 295:-

Villa Mirage Cote du Rhone 125/495:-
The Butcher Pinot Noir 170/675:-

SVAMPTOAST* "GRANDE"

MED POMMES, SMÖRSTÉK BRIOCHE, STÉK SHIITAKE & SKOGSCHAMPINJONER,
PICKLAD SCHALOTTENLÖK, SVART VITLÖKSMAJONNÄS, RIVEN PECORINO, KRASSE
..... 275:-

Even Odd Riesling, Riesling, 130/505:-
Kläppen Pilsner 115:-

KROPPKAKA* FYLLED MED SKOGSSVAMP OCH RÄTTVIKSÅRT,
BRYNT SMÖR MED GARUM, LINGON, KÄLTACO
FYLLED MED JORDÄRTSSKOCKA OCH LÖCKRÄM 295:-

Trullo di Noha, Primitivo, Apulien 140/545:-
Les Salices, Pinot noir, Minervois 125/495:-

VARJE FREDAG PÅ HALSTER!
GRILL & BBQ BUFFÉ!

VUXEN 445:-, BARN – 12ÅR 20:-/ÅR