

HEMMA VASASTAN

EST 2013

“Borta bra men Hemma bäst”

På restaurang Hemma Vasastan vill vi alltid att våra gäster ska känna sig hemma. Kom som du är, direkt från jobbet eller uppklädd till fest.

Vi serverar lunch och middag av högsta kvalitet och med utsökt service. Om ni har speciella önskemål så är det bara att prata med din kypare.

För oss är det aldrig något problem att anpassa rätter eller tillbehör efter dina önskemål.

Smaklig måltid!

Start me up

Ett urval av våra favoritdrinkar 150:-

GIN TONIC Gordon's Gin, Tonic, Citron

AMARETTO SOUR Amaretto, Socker, Äggvita, Citron

RASPBERRY PASSION Vodka, Passionsfruktsjuice, Hallonpuré

FIDEL CASTRO Mörk Rom, Ginger Ale, Lime

NEGRONI Gin, Campari, Vermouth, Apelsinskiva

P3 SPECIAL Vaniljvodka, Rasperry Sourz, Sprite, Lime, Cava

MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Lime

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Tranbärsjuice, Lime

MOJITO Rom, Mynta, Lime, Soda, Socker, Krossad is

DRY MARTINI Gin, Vermouth, Citronskal, Oliv

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Socker, Espresso

MARGARITA Tequila, Cointreau, Lime, Socker

WHISKEY SOUR Whiskey, Citron, Socker, Äggvita

PHILIPPA Rom, Apple Sourz, Passionsfruktslikör, Sprite, Citron

MELONCRUSH Rom, Melonlikör, Licor 43, Citron

APEROL SPRITZ Aperol, Cava, Soda, Apelsinskiva

Förrätter

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA

Friterad kronärtskocka. Serveras på bädd av marinerade tomater och aioli 145:-

Vintips: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso (rött, Italien) Glas 130:- 1/1 620:-

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs. Serveras på grillat lantbröd, toppat med löjrom..... Hel : 239:- Halv : 159:-

Vintips: Caldora Pinot Grigio (vitt, Italien) Glas 105:- 1/1 495:-

KLASSISK CARPACCIO

På tunt skivad oxfile med olivolja, rucola, parmesan och tryffelmajonnäs 169:-

Vintips: Giesen Estate Pinot Noir (rött, N.Z.) Glas 125:- 1/1 595:-

BUFFELMOZZARELLA

Krämig buffelmozzarella serveras på en bädd av marinerade körsbärstomater, vitlök, rödlök och basilika 145:-

Vintips: La Méridonale Rosé (rosé, Frankrike) Glas 105:- 1/1 495:-

CHARKBRICKA

Utvalda charkuterier serveras med Parmigiano Reggiano, brieost, pickels och oliver 229:-

Vintips: Pure Malbec (Rött, Argentina) Glas 120:- 1/1 570:-

VITLÖK- OCH CHILIFRÄSTA SCAMPI

Serveras med aioli och lime 145:-

Vintips: Solitär Riesling Trocken (vitt, Tyskland) Glas 115:- 1/1 545:-

Fiskrätter

HALSTRAD TONFISK

Sparrisrisotto, rucola, gremolata, granatäpple 315:-

Vintips: Domaine Louis Moreau Petit Chablis (vitt, Frankrike) Glas 135:- 1/1 645:-

SESAM OCH CHILIÖVERBAKAD RÖDINGFILE

Serveras med scampi och kräftstjärtsrisotto 315:-

Vintips: 875m Chardonnay (vitt, Spanien) Glas 115:- 1/1 545:-

UNGSBAKAD TORSKRYGG

Brynt smör, pepparrot, handskalade räkor och potatispuré 295:-

Vintips: Caldora Pinot Grigio (vitt, Italien) Glas 105:- 1/1 495:-

VASASTANS FISK- OCH SKALDJURSGRYTA

Serveras med aioli 255:-

Vintips: Coteaux D'Aix en Provence EKO (rosé, Frankrike) Glas 125:- 1/1 595:-

SCAMPIPASTA LINGUINE

Scampi, basilika, chili, vitlök, vitt vin, tomat och grädde, toppat med parmesan 245:-

Vintips: Solitär Riesling Trocken (vitt, Tyskland) Glas 115:- 1/1 545:-

Kötträtter

PASTA PANCETTA RIGATONI

Rökt sidfläsk, blandad svamp, vitlök, vitt vin, grädde, parmigiano-reggiano, toppat med krämig buffelmozzarella 245:-

Vintips: Giesen Estate Pinot Noir (rött, N.Z.) Glas 125:- 1/1 595:-

OXFILE Tournedos

Grönpepparsås, sparris och potatisgratäng 345:-

Vintips: Artesis Côtes du Rhône (rött, Frankrike) Glas 115:- 1/1 545:-

HÄNGMÖRAD BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Rödvinsky, chilibearnaise, pommes frites, serveras med en lök - och tomatsallad 335:-

Vintips: Pure Malbec (rött, Argentina) Glas 120:- 1/1 570:-

LAMMYTTERFILE PROVENCE

Med tryffel- och balsamicokräm, sparris och råstekt potatis 335:-

Vintips: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso (rött, Italien) Glas 130:- 1/1 620:-

OXFILEPASTA LINGUINE

Oxfile, lök, dijonsenap, grädde, skogschampinjoner, rödvinsky, toppat med parmesan 245:-

Vintips: Carodurum Roble (rött, Spanien) Glas 105:- 1/1 495:-

Vegetariskt

FYLLD AUBERGINE

Med tomat, lök och persilja toppat med fetaost (-fetaost = vegan) 245:-

Vintips: 875m Chardonnay (vitt, Spanien) Glas 115:- 1/1 545:-

LÄTTSTEKT HALLOUMI

Med skogschampinjonsrisotto, grillade grönsaker och parmesan 245:-

Vintips: Giesen Estate Pinot Noir

(rött, Nya Zeeland) Glas 125:- 1/1 595:-

Sideorders

SIDEORDER

Pommes Frites 59:-

Blandsallad 59:-

Oliver 59:-

Aioli 35:-

Bearnaise/Chilibearnaise 35:-

Meny för de små

Pasta linguine med köttbullar och gräddsås 105:-

Oxfilemedaljong med bearnaise och pommes frites 155:-

Pannkakor med sylt och grädde 95:-

Glass, en kula med chokladsås 45:-

Kära gäster, om ni har önskemål om specialkost eller allergier, toeka inte att fråga oss om det går att lösa.