

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 uppledd 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 155:-

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 155:-

Vintips: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso (rött, Italien) Glas 145:- / 1/1 695:-

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs. Serveras på grillat lantbröd, toppat med löjrom..... Hel : 275:- Halv : 185:-

Vintips: Caldora Pinot Grigio (vitt, Italien)

Glas 125:- / 1/1 595:-

KLASSISK CARPACCIO

På tunt skivad oxfile med olivolja, ruccola, parmesan och tryffelmajonnäs..... 185:-

Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir

(rött, USA) Glas 145:- / 1/1 695:-

BUFFELMOZZARELLA

Krämig buffelmozzarella serveras på en bädd av marinerade körsbärstomater, vitlök, rödlök och basilika 160:-

Vintips: La Méridonale Rosé (rosé, Frankrike)

Glas 125:- / 1/1 595:-

CHARKBRICKA

Utvalda charkuterier serveras med parmesan, brieost, pickels och oliver 245:-

Vintips: Pure Malbec (Rött, Argentina)

Glas 135:- / 1/1 645:-

VITLÖK- OCH CHILIFRÄSTA SCAMPI

Serveras med aioli och lime..... 170:-

Vintips: Solitär Riesling Trocken (vitt, Tyskland)

Glas 135:- / 1/1 645:-

Fiskrätter

HALSTRAD TONFISK

Sparrisrisotto, ruccola, gremolata, granatäpple.. 340:-

Vintips: Domaine Louis Moreau Petit Chablis

(vitt, Frankrike) Glas 150:- / 1/1 720:-

SESAM OCH CHILIÖVERBAKAD RÖDINGFILE

Serveras med scampi och kräftstjärtsrisotto..... 345:-

Vintips: 875m Chardonnay (vitt, Spanien)

Glas 135:- / 1/1 645:-

UNGSBAKAD TORSKRYGG

Brynt smör, pepparrot, handskalade räkor och potatispuré..... 335:-

Vintips: Caldora Pinot Grigio (vitt, Italien)

Glas 125:- / 1/1 570:-

HEMMA VASASTANS FISK- OCH SKALDJURSGRYTA

Serveras med aioli..... 285:-

Vintips: Miradou Rosé (rosé, Frankrike)

Glas 140:- / 1/1 670:-

SCAMPIPASTA LINGUINE

Scampi, basilika, chili, vitlök, vitt vin, tomat och grädde, toppat med parmesan..... 270:-

Vintips: Solitär Riesling Trocken (vitt, Tyskland)

Glas 135:- / 1/1 645:-

Köttätter

PASTA PANCETTA RIGATONI

Rökt sidfläsk, blandad svamp, vitlök, vitt vin, grädde, parmesan, toppad med krämig buffelmozzarella..... 250:-

Vintips: Collezione oro chianti EKO (rött, Italien.)

Glas 130:- / 1/1 620:-

OXFILE Tournedos

Grönpepparsås, sparris och potatisgratäng..... 365:-

Vintips: Artésis Côtes du Rhône (rött, Frankrike)

Glas 130:- / 1/1 620:-

HÄNGMÖRAD BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Rödvinsky, chilibeanaise, pommes frites, serveras med en lök - och tomatsallad 360:-

Vintips: Pure Malbec (rött, Argentina)

Glas 135:- / 1/1 645:-

LAMMYTTERFILE PROVENCE

Med tryffel- och balsamicokräm, sparris och råstekt potatis 345:-

Vintips: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso

(rött, Italien) Glas 145:- / 1/1 695:-

OXFILEPASTA LINGUINE

Oxfile, lök, dijonsenap, grädde, skogschampinjoner, rödvinsky, toppad med parmesan 270:-

Vintips: Collezione oro chianti EKO (rött, Italien)

Glas 130:- / 1/1 620:-

Vegetariskt

FYLLD AUBERGINE

Med tomat, lök och persilja toppad med fetaost och ströbröd. Serveras med tomatsås och råstekt potatis 245:-

Vintips: 875m Chardonnay (vitt, Spanien)

Glas 135:- / 1/1 645:-

LÄTTSTEKT HALLOUMI

Med skogschampinjonsrisotto, grillade grönsaker och parmesan 250:-

Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir

(rött, USA) Glas 145:- / 1/1 695:-

Sideorders

SIDEORDER

Pommes Frites..... 59:-

Blandsallad 59:-

Oliver 69:-

Aioli..... 35:-

Bearnaise/Chilibeanaise..... 35:-

Meny för de små

(Barn under 13 år)

Pasta linguine med köttbullar och gräddsås 110:-

Oxfilemedaljong med bearnaise och pommes frites..... 195:-

Pannkakor med sylt och grädde..... 95:-

En kula glass med chokladsås 45:-

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

