VINER PÅ FLASKA

ARZUGA GRAN RESERVA (Årgång 2018)
Ursprung: RIBERIA DEL DUERO, Spanien
Druvor: Tempranillo 100% 1/1 1195

BAROLO TRESURI DOCG
Ursprung: Italien, Piemonte, DOCG
Druvor: Nebbiolo 100% 1/1 995

REINE JEANNE CHÂTEAUNEUF DU PAPE
Ursprung: Frankrike, Rhône, AOP Châteauneuf-du-Pape
Druvor: Grenache 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5% 1/1 895

CASTELGIOCONDO BRUNELLO
Ursprung: Italien, Toscana
Druvor: Brunello (sangiovese grosso) 100% 1/1 1150

LOUIS MARTINI NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON
Ursprung: USA, Kalifronien, Napa Valley
Druvor: Cabernet Sauvignon 100% 1/1 1050

SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO (VITT VIN)
Ursprung: DO Rias Baxias, Spanien
Druvor: Albarino 82%, Loureiro 9%, Cainoblanco 4%,
Treinadora 3%, Godello 2% 1/1 795

SANCERRE LES DEMOIISELLES BLANCH (VITT VIN)
Ursprung: Frankrike, Sancerre, Loire
Druvor: Sauvignon blanc 100% 1/1 825

HEMMA
VASASTAN

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 kvalité 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.

FÖRRÄTTER

HUMMERSOPPA - 205
Handskalade räkor, hummer och krutonger
Vintips: Domaine Louis Moreau Petit Chablis (vitt, Frankrike) - Glas 160 - 1/1 760

TOAST SKAGEN - 1/2 185 1/1 285
Smörstekt bröd, rödlök, gräslök som toppas med löjrom
Vintips: Caldora Pinot Grigio (vitt, Italien) - Glas 135 - 1/1 625

KLASSISK RÅBIFF - 1/2 195 1/1 295
dijonaise, äggula, rödlök, rödbetor och kapris (1/1 med pommes frites)
Vintips:d'Autrefois Pinot Noir (rött, Frankrike) - Glas 155 - 1/1 725

ARANCINI (Risotto bollar) - 159
svamp risotto, västerbottenkräm, toppas med parmesan
Vintips: 875m Chardonnay (vitt, Spanien) - Glas 145 - 1/1 695

CHARKBRICKA - 255
Utvalda charkuterier serveras med brieost, parmesan, pickels, fikonmarmelad, kex, och oliver
Vintips: Pure Malbec (Rött, Argentina) - Glas 150 - 1/1 695

VITLÖK- OCH CHILIFRÄSTA SCAMPI - 170
Serveras med aioli, citron och bröd
Vintips: Solitär Riesling Trocken (vitt, Tyskland) - Glas 145 - 1/1 695

SIDEORDER

Pommes Frites	- 69
Blandsallad	- 69
Oliver	- 69
Aioli	- 29
Bearnaise	- 29
Rödvinssås	- 19

BARNMENY

Hemmas köttbullar med gräddsås, mos	- 155
Oxfilémedaljong med bearnaise och pommes frites	- 205
Pannkakor med sylt och grädde	- 125
En kula glass med chokladsås	- 55

HUVUDRÄTTER

BOEUF BOURGUIGNON - 250
långkokt nötkött i rödvin med bacon, champinjoner, smålök, och örter. Serveras med potatispuré
Vintips: Artesis Côtes du Rhône (rött, Frankrike) - Glas 140: 1/1 660

OXFILÉ TOURNEDOS - 395
Rödvinssky, grön sparris serveras med en potatiskaka
Vintips: Artesis Côtes du Rhône (rött, Frankrike) - Glas 140 - 1/1 660

HÄNGMÖRAD BLACK ANGUS ENTRECÔTE - 385
Rödvinssky, persiljesmör, pommes frites och en lök - och tomatsallad
Vintips: Pure Malbec (rött, Argentina) - Glas 145- 1/1 695

HEMMAS SCHNITZEL - 289
friterad klyftpotatis, Sardellsmör, kapris, Rödvinssky och citron
Vintips: d'Autrefois Pinot Noir Noir (rött, Frankrike) - Glas 155 - 1/1 725

RIGATONI À LA HEMMA - 270
Oxfilé, lök, vitlök , grädde, skogschampinjoner, rödvin, kalvfond, örter och toppas med parmesan
Vintips: Collezione oro chianti EKO (rött, Italien) - Glas 140 - 1/1 660

HEMMAS KÖTTBULLAR - 255
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré
Vintips: Collezione oro chianti EKO(rött, Italien) - Glas 140: 1/1 660

HALSTRAD RÖDING FILÉ - 345
Dillslungad kokt potatis, hollandaisesås, sockerärtor och löjrom
Vintips: 875m Chardonnay (vitt, Spanien) - Glas 145 - 1/1 695

UGNSBAKAD TORSKRYGG - 365
Brynt smör, pepparrot, handskalade räkor och dillslungad kokt potatis
Vintips: Caldora Pinot Grigio (vitt, Italien) - Glas 135 - 1/1 625

HEMMA VASASTANSFISK- OCH SKALDJURSGRYTA - 285
Serveras med aioli
Vintips: Miradou Rosé (rosé, Frankrike) - Glas 155 - 1/1 725

SCAMPI LINGUINI À LA HEMMA - 270
Scampi, basilika, chili, vitlök, vitt vin, tomat, grädde och toppas med parmesan
Vintips: Solitär Riesling Trocken (vitt, Tyskland) - Glas 145 - 1/1 695

VÄSTERBOTTENPAJ - 245
serveras med mixsallad och örtkräm
Vintips: d'Autrefois Pinot Noir Noir (rött, Frankrike) - Glas 155 - 1/1 725

MOUSSERANDE

DELAPIERRE CAVA - Glas 125 - 1/1 570

CHAMPAGNE SAINT-MARCEAUX - Glas 165 1/1 755

ALKHOLFRITT MOUSSERANDE - GL 89

PRE-DRINKS
165

HEMMAFRUN
Ljus Rum, Passoa, Hallonpure, Passion fruktjuice, Sockerlag

HEMMAHERREN
Gin, Martini Rosso, Cointreau, Citronjuice, sockerlag, Angonsturabitter

DIREKTÖRN
ST-Germain, gin, citronjuice, sockerlag, äggvita, angonsturabitter

NEGRONI
Gin, martini rosso, campari

DRY MARTINI
Gin, Vermouth, Oliv

COSMOPOLITAN
Vodka, Cointreau, Tranbärsjuice, lime

JULMENY

inledningsvis serveras det glögg!

FÖRRÄTT
En blanding av julens alla kalla klassiker
Inlagd sil, senapssil, gravad lax med hovmästarsås, laxfenor, julskinka med senap, julvört med julost, ägghalva med räkor och rödbetssallad

VARMRÄTT
En blanding av julens alla varma klassiker
Köttbullar, Prinskorv, kryddkokt julkorv, fläsksida, janssons frestelse och syltadrödkål

DESSERT
RIS A`LA MALTA
Kanel, apelsin och Pepparkaka

Dryckespaket
En valfri snaps
ett glas vitt/rött komponerad med förrätten
MARIESTADS Julbrygd (mörk lager)
Avec och Brygkaffe
625-:
MED DRYCKES PAKET 1095-:

Allergier eller specialkost?
tveka inte att fråga din kypare :)

STARTERS

LOBSTER SOUP - 205
Hand-peeled shrimp, lobster and croutons

Wine suggestion: Domaine Louis Moreau Petit Chablis (White, France) - Glass 160 - 1/1 760

TOAST SKAGEN - 1/2 185 1/1 285
Buttered bread, red onion, chives topped with bleak roe

Wine suggestion: Caldora Pinot Grigio (White, Italy) - Glass 135 - 1/1 625

STEAK TARTARE - 1/2 195 1/1 295
dijonnaise, egg yolk, red onion, beetroot and capers (1/1 with French fries)

Wine suggestion: d'Autrefois Pinot Noir (Red, France) - Glass 155 - 1/1 725

ARANCINI (Risotto balls) - 159
mushroom risotto, Västerbotten cream, topped with parmesan

Wine suggestion: 875m Chardonnay (White, Spain) - Glass 145 - 1/1 695

MEAT TRAY - 255
Selected charcuterie served with brie cheese, parmesan cheese pickles, fig jam, biscuits and olives

Wine suggestion: Pure Malbec (Red, Argentina) - Glass 145 - 1/1 695

GARLIC AND CHILI-FRIED SCAMPI - 170
Served with aioli, lemon and slice of bread

Wine suggestion: Solitär Riesling Trocken (White, Germany) - Glass 145 - 1/1 695

SIDEORDER

French fries - 69

Mixsallad - 69

Olives - 69

Aioli - 29

Bearnaise - 29

Red wine sauce - 19

KIDS MENU

Hemmas meatballs with cream sauce, mashed potatoes - 155

Fillet of beef medallions with bearnaise sauce and French fries - 205

Pancakes with jam and cream - 125

A scoop of ice cream with chocolate sauce - 55

HEAD DISHES

BOEUF BOURGUIGNON - 250
Slow-cooked beef in red wine with bacon, mushrooms, pearl onions, carrots, and herbs. Served with mashed potatoes

wine suggestion: Artesis Côtes du Rhône (Red, France) - Glass 140 - 1/1 660

BEEF TOURNEDOS -395
Red wine sauce, green asparagus and swedish potato cake

wine suggestion: Artesis Côtes du Rhône (Red, France) - Glass 140 - 1/1 660

DRY-EGED BLACK ANGUS ENTRECÔTE / 250g - 385
Red wine sauce, parsley butter, French fries, served with onion and tomato salad

Wine suggestion: Pure Malbec (Red, Argentina) - Glass 145 - 1/1 695

HEMMAS SCHNITZEL - 289
Fried potato wedges, anchovy butter, capers and lemon

Wine suggestion: d'Autrefois Pinot Noir Noir (Red, France). - Glass 155 - 1/1 725

RIGATONI À LA HEMMA - 270
beef tenderloin, onion, garlic, mushrooms, red wine, cream and topped with parmesan

Wine suggestion: Collezione oro chianti EKO (Red, Italy) - Glass 140 - 1/1 660

HEMMAS MEATBALLLS - 255
Cream sauce, lingonberries, pickled cucumber, and mashed potatoes

Wine suggestion: Collezione oro chianti EKO(Red, Italy). - Glass 140 - 1/1 660

SEARED CHAR FILÉ - 345
hollandaise sauce, sweet peas & bleak roe boiled and dill-sprinkled potatoes

Wine suggestion: 875m Chardonnay (White, Spain) - Glass 145 - 1/1 695

OVENBAKED COD - 365
With browned butter, horseradish, handpeeled shrimps, boiled and dill-sprinkled potatoes

Wine suggestion: Caldora Pinot Grigio (White,Italy) - Glass 135 - 1/1 625

FISH AND SEAFOOD CASSEROLE - 285
Served with aioli

Wine suggestion: Miradou Rosé (Rosé, France) - Glass 155 - 1/1 725

SCAMPI LINGUINI À LA HEMMA - 270
Scampi, basil, chili, garlic, white wine, tomato, cream, and garlic-fried breadcrumbs

Wine suggestion: Solitär Riesling Trocken (White, Germany) - Glass 145 - 1/1 695

VÄSTERBOTTEN CHEESE PIE - 245
Served with mixed salad and herb crème

Wine suggestion: d'Autrefois Pinot Noir Noir (Red, France) - Glass 155 - 1/1 725

MOUSSERANDE

DELAPIERRE CAVA - Glas 125 - 1/1 570

CHAMPAGNE SAINT-MARCEAUX - Glas 165 1/1 755

NON-ALCOHOL MOUSSERANDE - GL 89

PRE-DRINKS
165

HEMMAFRUN
White Rum, Passoa, raspberry pure, Passion fruit juice, Syrup

HEMMAHERREN
Gin, Martini Rosso, Cointreau, lemon juice, syrup, Angonsturabitter

DIREKTÖRN
ST-Germain, Gin, syrup, lemon juice, egg whites , angonsturabitter

NEGRONI
Gin, martini rosso, campari

DRY MARTINI
Gin, Vermouth, Oliv

COSMOPOLITAN
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime

CHRISTMAS MENU

To start, mulled wine is served!

STARTER
A selection of all the classic cold Christmas dishes: Pickled herring, mustard herring, cured salmon with mustard–dill sauce, salmon fins, Christmas ham with mustard, Christmas malt bread with cheese, egg halves with shrimp, and beetroot salad.

MAIN COURSE
A selection of all the classic warm Christmas dishes: Meatballs, "prince" sausages, spiced Christmas sausage, pork belly, Jansson's frestelse, and pickled red cabbage.

DESSERT
Rice à la Malta
Cinnamon, orange, and gingerbread.

Beverage Package
One schnapps of your choice
A glass of white or red wine paired with the starter
Mariestads Christmas Brew (dark lager)
Avec and coffee

625 :-
Including beverage package 1095 :-

Allergies or special requests?
Feel free to ask your waiter :)