

HELLSTENS GLASHUS MENY

• **MINA FAVORITER** •

MY FAVORITES



HELLSTENS  
GLASHUS  
STOCKHOLM

## VARMT VÄLKOMMEN TILL HELLSTENS GLASHUS!

Jag har fått göra det som många drömmer om; att bygga upp en hotellkedja som idag har 12 hotell på tre världsdelar, och nu som kronan på detta få driva en restaurang i mina gamla hemtrakter i Maria församling på Södermalm. Jag kallar vår meny för "Mina Favoriter", så den innehåller nya och klassiska maträtter som fångats upp under mitt liv.

Ni kanske undrar varför det blev hotell; Efter ett brokigt liv som etnograf och fotograf, frilansande journalist, skrivare och sedan ett par decennier som PR chef för ett multinationellt företag, hade tillräckligt med erfarenhet införskaffats för att våga ta modet att en köpa en fastighet och bygga om den. Sedan blev det fler. Att våga vara våghalsig har för mig varit en del i processen att lyckas i hotellbranschen, - nu vågar jag starta en restaurang. Med ett fantastiskt team av kockar och ett engagerat gäng av servicepersonal möter vi den matintresserade Stockholmspubliken med våra idéer. Miljön och maten skapar upplevelsen.

Njut av våra klassiker från olika platser i världen och i livet.

Smaklig spis!

Per Hellsten

## FÖRRÄTTAR

### Starters

#### **Toast Skagen på smörstekt bröd med sikrom (L, G)**

Swedish prawn mix on butter fried bread with whitefish roe

(L, G)

Hel 185:- Halv 120:-

Full 185:- Half 120:-

#### **Friterad avokado med syrade fänkål, rättika, rödlök och chili-aioli (G)**

Fried avocado with pickled cabbage, radish, red onion and chili-

aioli (G)

130:-

#### **Västerbottenpaj med gräddfil och sikrom (G)**

Västerbotten (swedish cheese) pie with sour cream and whitefish

roe (G)

145:-

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Veg.= Vegetarisk/Vegetarian

\* Serveras onsdag-lördag/Served Wednesday through Saturday

## HUVORÄTTER

### Main courses

#### Smörstekt rödingfilé med inlagda morötter, hummerhollandaise sås och potatispuré (L)

Butter fried fillet of char with pickled carrots, lobster hollandaise sauce and potato puree (L)

280:-

*"Färske fjällröding symboliserar för mig friheten att leva i fjällen.*

*Att vandra i fjällen var i min ungdom ett måste varje sommar. Världens vackraste vildmark. Samernas liv i fjällvärlden har alltid fascinerat mig och jag gjorde på 70 talet en dokumentärfilm för Sveriges Television om samernas liv i förändring med deras flyttningar med renarna i de åtta årstiderna. De gamla traditionerna förändras med tekniska hjälpmedel. Då, för fyrtio år sedan, fick jag dokumentera på film samt uppleva det sista av det gamla livet som fanns i vårvistet Tjåkke i Jokkmokks fjällen. Renarna som varit i skogen under vintern och överlevt på att äta renlav vandrar, när solen blir varmare, upp mot högre belägna trakter. Under vandringen stannar man till ett par veckor i vår vistet. Några gamlingar blir kvar där ännu längre, medan de yngre driver jordarna upp mot höglandet där myggorna inte plågar på samma sätt. Vistet är byggt på en träställning av fjällbjörk på vilken man på ett speciellt sätt lagt näver och torv, som isolerar och skyddar mot kyla.*

*Det är juni och gamlingarna som bor kvar i vistet välkomnar oss. Vår far är en vän och vi inbjuds att stanna kvar och sova i kåtan på natten. Först bjuds vi på lappkaffe på brukligt vis. Starkt kokkaffe med strimlor av torkad renbög i botten och pärlor av fett flytande på ytan. Livgivande energidryck på traditionellt sätt. Efter tjugo kilometers vandring i fjällterräng är man helt mör. Men efter en kopp lappkaffe är man beredd att vandra tjugo kilometer till.*

*Men den för livet starkaste upplevelsen under detta besök var nyfångad fjällröding stekt i smör av mor Sunni".*

Per Hellsten

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Veg.= Vegetarisk/Vegetarian

V= Vegan

\* Serveras onsdag-lördag/Served Wednesday through Saturday

**Älgfärsbiff serverad med råstekt potatis, blandad svampsås och svartvinbärsgelé (L)**

Minced moose steaks served with sliced fried potatoes, mixed mushroom sauce and black currant jelly (L)

230:-

**Biffsteak på toast med bearnaisesås, sallad och pommes (L,G)**

Steak on toast with béarnaise sauce, salad and french fries (L,G)

260:-

**Lammytterfilé rullad i svart trumpetsvamp, gräddkokta svartrötter, rödvinssky och potatis gratäng (L)**

Lamb tenderloin rolled in black trumpet, cream-cooked black roots, red wine gravy and potato gratin (L)

290:-

**Bakad rotselleri och rotselleri pure tillsammans med vegansk chorizo korv, friterad svartkål, rostade hasselnötter och chili flingor (V)**

Baked celeriac and celeriac puree with vegan chorizo sausage, fried black cabbage, roasted hazelnuts and chili flakes (V)

198:-

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Veg.= Vegetarisk/Vegetarian

V= Vegan

## ÄFTERRÄTTAR

### Desserts

#### Jordgubbspannacotta (L)

Strawberry pannacotta (L)

95:-

#### Sorbet (L)

fråga om dagens smak (*kan innehålla spår av nötter*)

Sorbet (L)

ask about today's flavor (*might contain traces of nuts*)

65:-

#### Hemmagjord tryffel (L)

fråga om dagens smak

Home made chocolate truffle (L)

ask about today's flavor

40:-

L= innehåller laktos/contains lactose

G= innehåller gluten/contains gluten

Fråga gärna personalen vid allergier. Vi hjälper gärna till!

If you have any allergies, feel free to ask the staff. We will be happy to assist!

## **VINER**

### *Wines*

#### **Mousserande viner/sparkling wines**

Zonin Prosecco 75:-/325:-

#### **Vita viner/white wines**

The Cloud Factory, Sauvignon Blanc, New Zealand 75:-/325:-

Pulpo Albariño, Spanien 92:-/410:-

Alain Geoffroy, Chablis, France 150:-/685:-

#### **Rosé viner/rosé wines**

Les Cerisiers, Côte du Rhône France 75:-/325:-

#### **Röda viner/red wines**

Domaine Mas Barrau, Cabernet Franc, France 75:-/325:-

Rioja Conde De Valdemar Crianza, Spain 115:-/535:-

Le Versant, Syrah, France 120:-/555:-

#### **Dessertviner/dessert wines**

Sandemans Invalid Port 4 cl 80:- 6 cl 120:-

Rocca Sveva Recioto Di Soave Class 4 cl 80:- 6 cl 120:- Tokaj Late

Harvest 4 cl 80:- 6 cl 120:-

## ÖL & CIDER

### Beer & Cider

#### Utvalda flasköl/selected bottle beer

Eriksberg 50 cl 72:-

S:t Eriks Ipa 69:-

Trhee Towns mellanölet 55:-

St Peter's Cream Stout 75:-

#### Utvalda fatöl/selected draft beer

Fullers India Pale Ale 75:-

Nils Oscar God Lager 65:-

#### Cider

Magners Apple Cider 58:-

Magners Pear Cider 58:-

Magners Cherry Cider 58:-

#### Alkoholfritt & läsk

Non-alcoholic & soft drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Loka 30:-

Non Alcoholic Beer Carlsberg 38:-

Non Alcoholic Beer Bitburger 38:-

Fläderdryck/Elderflower Soda 45:-

Sparkling Wine 45:-

Juice 20:-

Mjök/Milk 20:-