

Förrätter

- Vitlöksbröd med Mozzarella** 99:-
Rostade skivor lantbröd med rikligt av vitlökssmör och smält mozzarella. Serveras med skivad tomat.
- Toast Skagen** 125:-
En röra av handskalade räkor, majonnäs, dill, kapris, fransk senap och lök på en skiva vitt bröd. Toppas med löjrom och citron.
- Gambas** 135:-
Jätteräkor med chili och rostad vitlök. Serveras rykande heta i gjutjärnspanna med lantbröd och aioli.
- Sniglar Provencale** 99:-
Sex vitlöksgratinerade sniglar i sitt skal. Serveras med lantbröd.
- Sparrissoppa á la Helenes** 99:-
Vit sparris, lök, gräslök, vitt vin, citron och grädde. Serveras med skivat lantbröd.

Kötträtter

- Vitlöksmarinerad Lammfilé** 279:-
Serveras med en ljuvlig basilikasås, picklade rödlöksringar, sallad och klyftpotatis.
- Oxfilemedaljonger** 309:-
Serveras med en sagolikt god kantarellsås, sallad och potatisgratäng.
- BBQ Glacerat Oxfiléspett** 259:-
Härliga spett med oxfilé, paprika, rödlök och squash. Serveras med chilibearnaise, tzatziki, sallad och klyftpotatis.
- Entrecote** 289:-
Serveras med café de- paris smör, en fantastisk hemgjord bearnaisesås, sallad, picklade rödlöksringar och potatisgratäng.
- Grillad Kycklingfilé** 239:-
Marinerad i chili, svartpeppar, örter och vitlök på en bädd av wokade grönsaker. Serveras med sallad och potatisgratäng.

Sirloin Steak

Svensk hängmörad biff serveras med en fantastisk hemgjord bearnaisesås, Jack Danielsås, vitlökssmör grillad majskolvshalva, sallad och klyftpotatis.

200 gr	279:-
300 gr	369:-
450 gr	479:-
900 gr	725:-

Fajitas Kombination

289:-

Komposition av grillad biff och kyckling på en bädd av strimlad rödlök, purjolök, paprika och vitlökssmör i het gjutjärnspanna. Serveras med sallad, rödlök, majs, oliver, heta jalapeños, riven mozzarella, guacamole, salsa, crème fraiche och varma vetetortillas.

Caesarsallad

179:-

Romansallad i frisk Caesardressing med grillad kyckling, bacon och krutonger. Toppas med parmesan.

HK-Burgare

189:-

200 gr grillad biffburgare med smält cheddarost, dressing, krispig bacon på rostat sesambröd, tomat, jalapenøs, rödlökringar, frasig sallad, crème fraichedip och en fantastisk hemgjord bearnaisesås. Serveras med längdskuren saltgurka och klyftpotatis.

Pastarätter

Fisk- och Skaldjurspasta

189:-

En ljuvlig anrättning av pasta penne, lax, scampi, greenshellmuslor, grön sparris, citron, dill, purjolök, tärnade tomater, vitt vin, grädde och paprika. Serveras med crème fraichedip.

Pasta Biff

189:-

Pasta penne toppade med strimlad biff, paprika, champinjoner, rödlök, purjolök i en fantastisk gorgonzola sås.

Pasta Kyckling & Räkor

169:-

Pasta penne wokade med strimlat kycklingbröst, räkor, champinjoner, rödlök grön och röd paprika, purjolök, tomater, vitlök, Serveras med sallad, och crème fraichedip.

Fiskrätter

Husets Fiskgryta 219:-

En mustig gryta med lax, dagens fiskfångst, räkor, greenshellmusslor, tärnade tomater, rödlök, purjolök, morot, vitlök och vitt vin. Smaksatt med chili och grädde. Serveras med aioli och vitt bröd.

Rödingfilé 249:-

Lättgravad halstrad rödingfilé på en bädd av skagenröra. Serverad med en skiva citron och pressad potatis.

Scampi Jack Daniels 269:-

Scampi i en ljuvlig sås av röd curry, grädde, grön sparris, tomat och paprika. Kryddas med tabasco, sambal oelek, vitlök och Jack Daniels whisky. Serveras med en skiva citron och pressad potatis.

Salmon Fajitas 279:-

Halstrad laxfilé på bädd av vitlöksfräst paprika, rödlök, purjolök och vitlökssmör i het gjutjärnspanna. Serveras med ljuvlig guacamole, hot salsa, crème fraiche, riven mozzarella, heta jalapeños och varma vetetortillas.

Vegetariska rätter

Vegetarisk Pasta 159:-

Pasta penne med champinjoner, rödlök, purjolök, broccoli, färska tomater, röd och grön paprika i en underbar gorgonzolsås.

Vegetarisk Fajitas 199:-

Komposition av strimlad rödlök, purjolök, paprika, tomat, grillad majskolva, grön sparris och vitlökssmör i het gjutjärnspanna. Serveras med sallad, rödlök, majs, oliver, heta jalapeños, riven mozzarella, broccoli, guacamole, salsa, crème fraiche och varma vetetortillas.

Smått & Gott

Nachos med smält Cheddarost 79:-
Serveras med guacamole och salsa.

Extra tillbehör

Dip 20:-
Majskolvhalva 20:-
Tortillabröd 3st 25:-
Potatisgratäng 29:-/port

Dessertes

Vaniljglass med chokladsås	69:-
Marängsviss	109:-
<i>Vaniljglass, bananer, grädde, chokladsås och maränger.</i>	
Helenes Äppelpaj	85:-
<i>Serveras med en kula vaniljglass.</i>	
Cheesecake	89:-
<i>Serveras med halloncouli.</i>	
Chokladfondant	89:-
<i>Serveras med en kula vaniljglass.</i>	
Sorbet	79:-
Creme Brulé	89:-
<i>med blandade bär.</i>	
Tryffeltallrik 3st	50:- /20:- st
Dessertvin	4cl 66:-

Kaffe & Te

<i>Kaffe, Te</i>	30:-
<i>Cappucino, Dubbel Espresso</i>	35:-
<i>Enkel Espresso</i>	29:-
<i>Caffé Latte</i>	37:-

Kaffedrinkar

<i>Irish Coffee</i>	4cl 103:- 6cl 145:-
<i>Grand Marnier Coffee</i>	
<i>Baileys Coffee</i>	
<i>Coffee D.O.M</i>	
<i>Kaffe Karlsson</i>	
<i>French Coffee</i>	
<i>Spanish Coffee</i>	
<i>Amaretto Coffee</i>	

Kaffedrinkarna görs på äkta grädde.