

# SOM HEMMA

2026

FEBRUARI

Nummer #2



## FÖRRÄTTER

### NORRLÄNSK NACHO

Vår signumrätt som varit med sedan starten 2021.

Egenfriterade tunnbrödschips med löjrom, rödlök, gräslök, Västerbottensost & Crème Fraiche. löjrom 185.- / veg, tångkaviar 145.-



### ÖJEBYTOAST

Lyxig toast skapad 1999 av köksmästaren Martin Hedqvist, Operabaren.

Röra på kräftstjärtar, Västerbottensost, kummin, dill, majonnäs & akvavit som toppas med löjrom. 159.-



### LITEN MOULES FRITES

Belgiens nationalrätt från 1680 talets Vallonien.

Blåmusslor kokta vitt vin, grädde, vitlök & timjan som serveras med pommes frites & aioli. 189.-



### VITLÖKSBRÖD

En italiensk-amerikansk fusion från tidigt 1900 tal.

Grillad baguette med vitlökssmör, riven parmesanost & persilja. 79.-



### 3 X OST

En mindre variant av charktallrik utan chark 😊.

Lagrad cheddar, brie, blåmögelost som serveras med päronmarmelad, vindruvor & hårt bröd. 177.-

### HET HUMMERSOPPA

Hummersoppans historia är kopplad till hummerns resa från fattigmansmat till lyx, där den tidigare var billig och vanlig, men på 1700-talet började användas mer sofistikerat i varma rätter, inklusive soppor, och blev en uppskattad del av festmaten.

Med handskalade räkor toppad med cognacgrädde & gräslök, serveras med bröd. 179.-



# FÖRRÄTTER

## Förrätter historia

Förrätter har utvecklats från enkla, lokala rätter som charkuterier och skaldjur (med ursprung i Medel-havet) till mer komplexa, internation-ella rätter som Toast Skagen (skapad på 1950-talet) och dagens fusion-rätter, som började synas på 1700-talet med franska influenser och blev vanligare med globaliseringen, där enklare måltider ofta bestod av bröd, gröt, saltat kött/fisk, och festmat innehöll mer varierade råvaror som potatis och nya kryddor.

## CHEVRE

Under 1980-talet spreds trenden med varm getost internationellt, mycket tack vare restaurangen Chez Panisse i Kalifornien som började servera runda bitar getost rullade i ströbröd och stekta i olja.

Ljummen pankofriterad som serveras på mixsallad med marmelad & friterad persilja. 149.-



## RÅBIFF 80g ”Som Hemma variant”

Råbiffens historia härstammar troligen från Mongoliet, där tatariska ryttare sägs ha mörat kött under sadeln, men namnet "Tartare" är en missuppfattning om att de åt det rått kött. Rätten kom till Europa och blev populär i Frankrike under 1800-talet som en delikatess.

På kalv med tryffelkräm, tryffel-chips, riven lagrad parmesanost, rostad mandel, picklad rödlök & brynt smör. 169.-



## TACO TORPED 2 st

Tortilla med vannameiräka är en modern, amerikansk-inspirerad variant av den mexikanska rätten tacos,

Pankofriterad vannameiräka i soft tortillabröd på en tabouli salsa gjord av persilja, koriander, tomat, gurka, rödlök, salladslök, lime & chili, toppas med het majo. 165.-



## ESCARGOT LA BOURGUIGNONNE

Sniglar har varit mat sedan förhistorisk tid, över 30 000 år, populärt hos romarna som spred vinbergssnäckan och odlade dem i Europa. Det är en klassisk delikatess i sydeuropeiska länder som Frankrike, Spanien, Italien.

Gratinerade sniglar i vitlök & örter som serveras med baguette 165.-

## FOIE GRAS ”svensk ej tvångsmatad”

Foie gras,, har en över 4 500 år gammal historia som började i det antika Egypten. På 1700 talet etablerades som en klassisk fransk paradržätt på restauranger.

Marmorerad ankleverterin smaksatt med calvados, serveras med svartvinbärs chutney på äpple, kanel & chili som toppas med äpple mosaik & kanderad mandel. 159.-



## HUVUDRÄTTER

### MOULES FRITES

Belgiens nationalrätt från 1680 talets Vallonien.

Blåmusslor kokta vitt vin, grädde, vitlök & timjan som serveras med pommes frites & aioli. 285.-



### RÅBIFF 160g "Som Hemma variant"

Råbiffens historia härstammar troligen från Mongoliet, där tatariska ryttare sägs ha mörat kött under sadeln, men namnet "Tartare" är en missuppfattning om att de åt det rått kött. Rätten kom till Europa och blev populär i Frankrike under 1800-talet som en delikatess.

På kalv med tryffelkräm, tryffelchips, riven lagrad parmesanost, rostad mandel, picklad rödlök & brynt smör. 289.-

### OXKIND

Har gått från att vara en bortglömd detalj till en uppskattad gourmet-råvara, ofta rödvinsås-baserad eller långkokt med örter och rotfrukter.

Rödvinsbräserverade oxkind med klassisk potatispuré & demi-glace, toppas med ugnrostade morötter & sparris 319.-



### RYGGBIFF

Ryggbiffens historia i Sverige handlar mer om hur vi började stycka och äta biff generellt – ett ord med rötter i latinets "bos" (oxe) och franskan/engelskan "boeuf/beef" som kom på 1800-talet, där portionsbiffar utmanade kokt kött.

Grillad ryggbiff med kappa som serveras med pommes & het grönpepparsås, mixsallad och ugnsbakade tomater. 335.-

### TORSKRYGG PAPILLOTE

Fiskknyten i ugn, ofta tillagade i folie eller smörpapper, har sina rötter i den klassiska franska matlagningen, känd som en papillote.

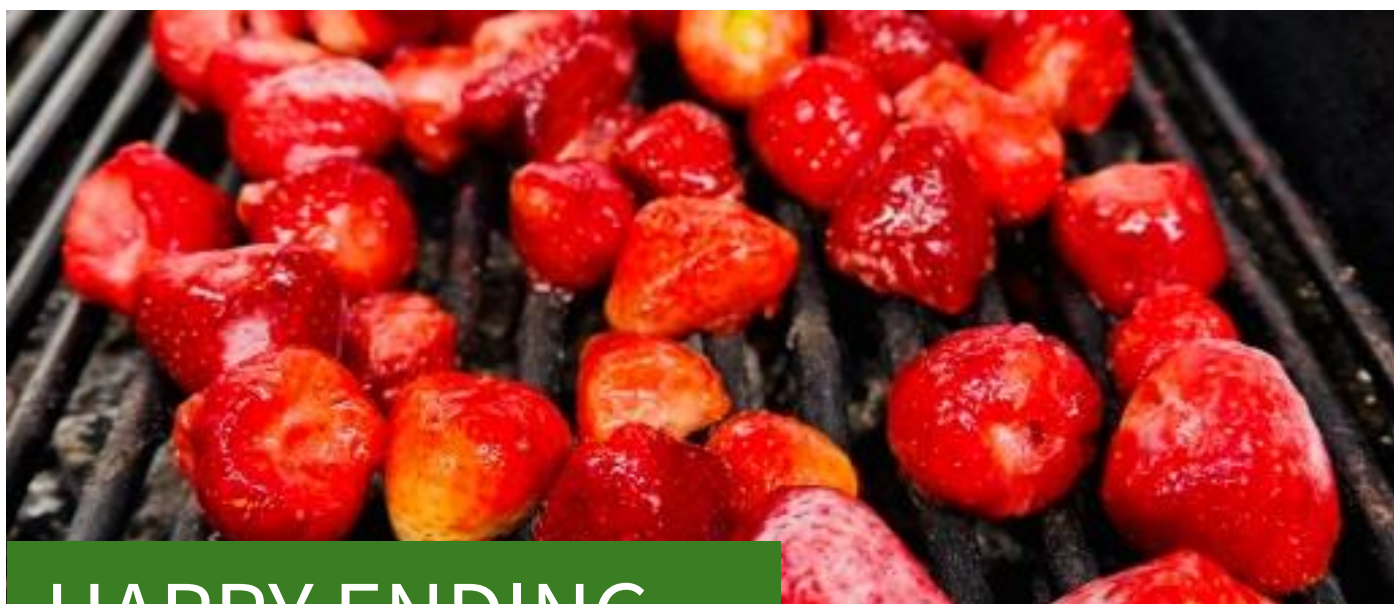
Knyte med torskrygg, potatis, morötter, spenat, dill, picklad rödlök fylld med färskostcrème på vinmarinerad fänkål, därtill en citrondill majonnäs 315.-



### BIFFRAGU PASTA

Ragoût är en kryddad köttgryta som fördes till Italien av Napoleonsoldater år 1796. Uttalas "ra'goo", numera är ragu en allmän term som hänvisar till vilken (traditionellt) köttsås som helst som tillagas på låg värme under en längre tid..

Långkokad mustig tomatås med biff, paprika, champinjoner, rödlök & vitlök. 267.- / välj till en burrata 295.-



## HAPPY ENDING...

### CHOKLADFONDANT

Chokladfondant, en berömd fransk dessert, skapades av Michelinkocken Michel Bras år 1981.

Ljummen med rinnig choklad serveras med rårörda hallon & vaniljglass. 125.-



### CHOKLAD SALAMI

Italiensk "salami" (salame) som dessert, ofta chokladbaserad eller krämig med kex, är en populär tradition som fått sitt namn från likheten med den salta korven

Egengjord, choklad rullad till salamistyle. 94.-



### HEMMAGJORD SORBET/GLASS

Sträcker sig från antika Persien och Kina, där man blandade snö/is med frukter och kryddor, till renässansens Italien där den förfinades och blev en lyx för aristokratin.

Fråga personalen vilka smaker som finns för dagen. 49.-

### LIMÉ PANNACOTTA

Pannacotta, som betyder "kokt grädde", härstammar från norra Italien, särskilt Piemonte, där den har en lång historia även om den moderna varianten blev känd på 1960-talet när kocken Ettore Songia lade den på menyn.

Egengjord lime pannacotta serveras med grädde & marinerad lime. 104.-



### PAVLOVA

Under 1920-talet turnerade den ryska ballerinan Anna Pavlova i Australien och på Nya Zeeland varpå bakelsen uppfanns till hennes ära.

Egengjord marängbotten fylld med frukt, toppad med grädde och curd. Välj mellan hallon/ och passionsfrukt curd. 122.-



### TRYFFLAR

2 st chokladtryfflar. 49.-

### CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée, franska för "bränd grädde", är en klassisk efterrätt med ursprung på 1600-talet, ofta förknippad med Frankrike.

114.-



### FÖR DOM YNGRE GÄSTERNA!

Självklart kan man beställa all mat från menyn i mindre storlek till dom mindre, INTE för dom vuxna 😊

### CHICKEN NUGGETS

med pommes & ketchup, vill man ha aioli det bra att få också. 79.-

### PANNKAKOR

med sylt & grädde, kanske man vill ha lite vaniljglass också, säg bara till. 79.-