

LOBBYBAREN

DINE & WINE

NÅGOT ATT BÖRJA MED

Ett glas skumpa 110	Sparkling Italicus 125
Ett glas mousserande från Sydafrika 92	Americano 115
Fatöl från Mellerud, 40cl 69	Blue Vanilla Daiquiri 115

FÖRRÄTT

Ost- & charkuteribricka på lokala charkuterier med tapenade, kapriskbär, oliver och hembakat fröknäcke 125

Cheese & charcuterie platter with local cold cuts with tapenade, capers, olives and crispbread

Ville di Antanè Ripasso 115/460, 875m Chardonnay 105/420

Gambas al pil pil: ASC- räkor* i en het röra med chili, vitlök och tomat. Serveras med grillat surdegsbröd 145/245

ASC Scampi in hot sauce with chili, garlic and tomato served with a grilled sourdough bread*

875m Chardonnay 105/420

Laxtartar med kaprismajonnäs och fälsallad och dillolja 120

Salmon tartar with caper mayonnaise, maché lettuce and dill oil

Solitär Riesling Trocken 110/440, Caldora Pinot Grigio 95/380

Carpaccio på hjort med tryffelmajonnäs, syltad lök, lagrad prästost och rostade hasselnötter 135

Venison carpaccio with truffle mayonnaise, pickled onion, aged cheese and roasted hazelnuts

Single Vineyard Pinot Noir 120/480

Variation på betor med getostcrème och krasse (veg) 120/185

A variety of beets with chèvre crème and water cress (vegetarian)

Cantina Zaccagnini dal Tralchetto Rosé 105/420, 875m Chardonnay 105/420

VARMRÄTT

Veckans husmanskost: En svensk klassiker på Statts vis. Serveras mån-tors 195

A Swedish classic in Statt's way. Served Mon-Thurs.

STATTS räkmacka på handskalade räkor, kökets rågröd, ägg, majonnäs, rödlök och dill 198

STATTS shrimp sandwich with hand peeled shrimps, rye bread, egg, mayonnaise, red onion and dill.

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 105/420, Cantina Zaccagnini dal Tralchetto Rosé 105/420

Skaldjurstagliatelle med vitt vin, räkor, musslor och kräftstjärter, vitt vin, grädde, vitlök, chili, persilja. 220

Shellfish tagliatelle with white wine, shrimps, mussels and crawfish tails

Caldora Pinot Grigio 95/380, Single Vineyard Pinot Noir 120/480

Moules marinières vitt vin, grädde, vitlök, chili, persilja. 145 / 210

Pommes frites 35kr extra / Pommes frites 35kr extra

Mussels, cream, white wine, shallots, garlic, and chili.

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 105/420, 875m Chardonnay 105/420

Kökets Biff Rydberg med stekt potatis, lök, äggula 225

Our Biff Rydberg – Hash with steak, potato, onion and an egg yolk

Starobno 79, Dark Horse Cabernet Sauvignon 105/420

Torskrygg i ugn med räkor, dillsmör och ångad Tollbypotatis 275

Oven baked cod fillet with shrimps, dill butter and steamed potatoes from Tollby farm

875m Chardonnay 105/410, Single Vineyard Pinot Noir 120/480

SNACKS

Blandade Oliver 35

Marconamandlar 45

Larssons chips från Lars Viken 39

Viltölkorv från Sjunke 45

Nötmix 25

Saltbakad rotselleri med ragu på linser, syltad svamp och prästostcrème (veg) 185

Salt baked celeriac with a ragout of lentils, pickled mushroom and aged cheese crème (vegetarian)

Cantina Zaccagnini dal Tralchetto Rosé 105/420, Single Vineyard Pinot Noir 120/480

Svensk fläskfilé med ugnsbakade potatisklyftor, Statts bearnaise och tomatallad 250

Swedish pork fillet with Statt's bearnaise sauce, baked potato wedges and a tomato salad

Chinon Paul Buisse 110/440, Dark Horse Cabernet Sauvignon 105/420

DESSERT

Husets dessert med päron- och mascarponekräm, kardemumma och havreflarn 105

Statt's dessert with pear and mascarpone cream, cardamom and oat crisps

Moscato d'Asti 2018 65/480

Chokladterriner med nötrunch, vaniljglass och halloncoulis 105

Chocolate terrine with nut crunch, vanilla ice cream and raspberry coulis

Masi Angelorum Recioto 78/565

"Say Cheese" - tre sorters ost med päron- & ingefärsarmelad och hembakat fröknäcke 105

"Say Cheese" - three kinds of cheese with pear- & ginger marmalade and

homemade crispbread

Masi Angelorum Recioto 78/565

Masi Angelorum Recioto 78/565

Chokladtryffel 28

Chocolate truffle

Pierre Ferrand 1840 (cognac) 35/cl



Förfölj oss gärna i sociala medier



FACEBOOK.COM/STATT



@STATTHASLEHOLM



För allergier och övrig specialkost vänligen kontakta oss så skräddarsyr vi alternativ utifrån era önskemål / In case of allergies or other special food requests, please ask the staff.

LOBBYBAREN

DINE & WINE

Barnmeny

SNACKS

Blandade Oliver 35

Marconamandlar 45

Larssons chips från Lars Viken 39

Viltölkorv från Sjunkaröd 45

Nötmix 25

Kycklingfilé med pommes frites, bakad körsbärstomat och aioli

Chicken filet with french fries, baked cherry tomato and aioli

85

Pasta Bolognese- Spaghetti med mustig köttfärssås och riven parmesan

Pasta Bolognese- Spaghetti with meat sauce and grated parmesan

85

Panerad spätta med smörstekt potatis, remoulad och örter

Breaded plaice with fried potatoes, remoulade and peas

85

Pommes frites med Statts ketchup

French fries with Statt's ketchup

45

Vaniljglass med Nutella och banan

Vanilla ice cream with Nutella and banana

55

Stor pannkaka med vaniljglass och jordgubbssylt

Pancake with vanilla ice cream and strawberry jam

55



Förfölj oss gärna i sociala medier



FACEBOOK.COM/STATT



@STATTHASSLEHOLM



För allergier och övrig specialkost vänligen kontakta oss så skräddarsyr vi alternativ utifrån era önskemål

In case of allergies or other special food requests, please ask the staff.