

# LOBBYBAREN

DINE & WINE

TAKE OUT  
10%  
PÅ HELA MENYN

## KLASSIKER PÅ STATT

**Veckans husmanskost: En svensk klassiker på Statts vis.** 195

*Serveras mån-tors*

**Ost och charktallrik på lokala favoriter med pickles** 125  
**och vårt goda fröknäcke**

Berättelse: Vårt hemmagjorda fröknäcke kan du inte få nog av, men vi serverar det med måtta för din mages skull. Med goda tillbehör är detta den perfekta starten på en härlig måltid.

**Statts Räkmacka på handskalade räkor, rågbröd,** 195  
**ägg, majonnäs, rödlök och dill**

Berättelse: Före detta köksmästare Andreas Levin skapade Lobbybarens allra första meny till öppningen 2018 och gav sig sjutton på att en skapa en "snackis". Han sa "Lobbybarens räkmacka ska bli minst lika omtalad som räkmackan på Gothia Towers top floor restaurang Heaven 23". Vi är på god väg. Prova!

**Caesarsallad med parmesankorg, kyckling,** 195  
**bacon och krutonger**

Berättelse: Idén till den fina parmesankorgen föddes hemma i kocken Wilsons privata kök när hans nybakade parmesan, i en lek, hamnade som "hat" på dotterns cykelhjälm. När hatten till slut åkte av hade osten stelnat till en fantastiskt trevlig korg att lägga sallad i.

**Viltfärsbiff med potatispuré, syltade rotfrukter,** 195  
**gräddsås, persilja och lingon**

Berättelse: Vår spanske fastighetsskötare, Clemente, har en försmak för det vilda och han bara älskar vår viltfärsbiff. Eller som han säger; "madre mia que comida!!"

## FÖRRÄTTER

**Krämig jordärtskockssoppa med syltade kantareller** 120  
**och krispig kål**

Berättelse: Syltade kantareller istället för saltade kantareller blev det när vår kökspraktikant använde socker istället för salt. Ingen fara skedd, vi gillade det och tog med det i vår meny!

**Rökt lax med gurka, råhyvlad blomkål, syrad grädde,** 125  
**rostat rågbröd och dill**

Berättelse: Vår egen Annika Branting har alltid hundra bollar i luften och när hon ska fixa en förrätt så är detta hennes favorit. Likt Annika är rätten mycket energirik!!

**Råbiff på oxen med tryffelmayo, syltad lök,** 130/215  
**krispig potatis och krasse**

Berättelse: På restaurang Le Discret i Marbella lärde sig ägaren Kjell Jakobsson hur en perfekt råbiff ska smaka. Voila, här är den!!



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.

## VARMRÄTTER

**Moules marinières, vitt vin, grädde, vitlök, chili och persilja** 145/210  
**Pommes frites +35kr**

Berättelse: När Kjell och Karin Jakobsson var på sin smekmånad i Paris så avnjöt de en fantastisk Moules Marinières. Nu serverar Lobbybaren rätten enligt samma recept.

**Svamprisotto med ostronskivling, svartkål** 120/185  
**och lagrad prästost**

Berättelse: Detta är vår nuvarande köksmästare Fredrik Olssons favorit och dessutom huvudrätten på hans eget bröllop i september 2020. Fredrik brinner för att lyfta fram grönsakerna och rotfrukterna i varje rätt.

**Kryddstekt hjort\*\* med rostad palsternacka,** 265  
**palsternackspuré, stekt svamp och rödvinsky**

Berättelse: Vår härliga Lena Serrander är gift med en jägare och har många bra recept att rekommendera. Detta recept föll köksmästaren i smaken och med hans fenomenala twist, blev resultatet helt fantastiskt.

**Röding\*\* med grillad spetskål, blåmusselsky,** 265  
**öringrom och gräslök**

Berättelse: Vår kock och receptionist Cristian njuter gärna av denna rätt på grillen i kvällssolen på klipporna under fiskesemestern. Om han har tur och får napp såklart. I Lobbybaren nappar det alltid.

**Entrecote\*\* med tryffelsmör, rödvinsky, rostade betor,** 270  
**svartkål och dragon**

Berättelse: I 99 fall av 100 väljer alltid Rasmus Jakobsson en god köttbit på restaurang. Här med tillbehör som han tycker lyfter rätten till något alldeles extra.

\*\*Finns som vegetariska alternativ Quorn/Oumph

## DESSERTER

**"Say cheese" 3 sorters ost med vårt goda** 105  
**fröknäcke och kökets marmelad**

Berättelse: Hotelldirektör Katrin Pettersson är en ostälskare av rang så detta är hennes bidrag till vår dessertmeny. Får hon välja blir det ett glas julmust till.

**Chokladterrin med vinbär, chokladcrumble,** 105  
**svartvinbärscurd och sorbet**

Berättelse: Smaka desserten som restaurangchef Olivia alltid bjuder på när hon vill imponera på hemmaplan. Olivias recept i Lobbybarens tappning.

**Äpple bakat i rosmarinkaramell med kolasås,** 105  
**vaniljglass och rostad havre**

Berättelse: När barnen får vara kreativa och kladda med maten hemma i köket kan vad som helst hända. Köksmästare Fredrik Olssons barn går i pappas fotspår. Fredrik fann något intressant i blandningen och efter lite justeringar föddes denna härliga dessert med intressanta smaker

**Chokladtryffel / Chocolate truffle** 25

Berättelse: Om du inte orkar dessert. . . Kom ihåg att en tryffel slinker alltid ner. Mums!