

Fördrinkar

Old Fashioned Bourbon, socker, angostura, apelsin **145:-**

Negroni Gin, Campari, Antico formula, apelsin **145:-**

Dry Martini Gordon's london dry gin, vermouth, oliv. **145:-**

Mango Margarita tequila, cointreau, mangopuré, lime **145:-**

Hakets winter GT Hernö, Hven, kanelsockerlag, äpplemust, tonic**145:-**

Äpple Bellini Cointreau, äpplecider, äpplemust, cava **145:-**

Förätter

Hakets charkbricka

med utvalda ostar, hjortronsylt och oliver

(2p) 205:- / (8p) 805:-

öl: Chimay blå

Vin: Tenuta di capria

Ört- och vitlöksbröd serveras med riven parmesan **75:-**

öl: Husaren lager

Vin: Mattieu Barret

Bruschetta på olivrostad bröd serveras med körsbärstomater, rödlök, vitlök samt örter toppas med riven parmesan **100:-**

öl: Duvel

Vin: Fumey Chatelain

Pommestallrik med tryffelmajonäs, lagrad ost samt gräslök **80:-**

Hakets råbiff

tryffelolja, rödlök, tryffelmajonäs, torkad kapris, friterad syltlök, picklade senapsfrön och krasse, riven tryffelpecorino och friterad vitlök **145:-**

Hakets råbiff tryffelolja, rödlök, tryffelmajonäs, torkad kapris, friterad syltlök, picklade senapsfrön, friterad vitlök, tryffelries **275:-**

öl: Popples neipa

Vin: La vedetta Barbera D'Asti

Hakets egna färskpasta

Hakets Tryffelpasta friterad blomkål, champijon, riven tryffelpecorino och rostade pistagenötter **195:-**

öl: Pickla pils

Vin: Clemensbush Rielsing

Hakets Charkonara

med diverse charkuterier, pistagenötter och grönkål **195:-**

öl: Pickla pils

Vin: Les clos de pedrus

Hakets Salsicapasta med tomatås, primörer, toppas med riven parmesan, friterad grönkål och rostad vitlök **190:-**

öl: Ompollo Abdia Mosaic

Vin: Les Clos de Perdus

Hakets Hummerpasta med fänkål, vitlök, chili, salladslök, karameliserad citron, forellrom, räkaoli, hummerskum, grönkål **315:-**

öl: Weihenstephaner vintus

Vin: Fumey Chatelain

Pizza halv och hel

Löjromspizza bianco med lagrad ost, mozzarella, creme fraîche, Vänerlöjrom, syrad lök och örtolja.

305/600:-

öl: La chouffe

Vin: Fumey Chatelain

Tryffelpizza bianco med mozzarella, creme fraîche, tryffelpecorino, champinjoner och rostade pistagenötter **230/435:-**

öl: Poppels american pale ale

Vin: La vedette barbaresco

Charkpizza med tomatås, mozzarella, diverse charkuterier samt örtolja.

225/425:-

öl: To öl Whirl Domination IPA

Vin: Tenuta di capria

Ala Carte

Hakets Fisk och Skaldjursgryta serveras med veckans fisk, hummersås, räkor, musslor, fänkål, färskpotatis, primörer och räkaoli **245:-**

öl: Weihenstephaner vintus

Vin: Fumey Chatelain

Ryggbiff "ala minute" serveras med ört- och tomatallad, rödvinsås, pommes och bearnaisesås toppas med riven ost och vitlök **280:-**

öl: Dales pale ale

Vin: Mattihu Barret

Kryddbakad karré med stekt bröd, creme fraîche, friterad vitlök, körsbärstomat och rödlök, gurka, vinegrette, het rostad paprikasalsa, friterad sötpotatis, pommes, persiljeaioli och riven ost **215:-**

öl: Husaren lager

Vin: Tenuta di capria

Hel vitlök- och ost-gratinerad hummer

kommer med blandsallad och pommes, samt aioli **315:-**

öl: Weihenstephaner vintus

Vin: Fumey Chatelain

Hakets tacobricka

Tre stycken olika tacos i majstortilla, OBS! går ej att alternera eller kombonera

Panerad fisk med mango- och chilli-salsa, koriander samt aioli.

Kryddbakad karré med hakets tomatasalsa, rostad majs och gurka.

Stekt biff med chimichurri, rostad paprika. Serveras med hakets nachos, riven ost och creme fraiche **225:-**

öl: Mariestad

Vin: Mattieu Barret

Räkträlare på örtstekt bröd, sallad, gurka, ägg, persiljeaioli, örtolja, tomat och rödlök toppas med pepparot och forellrom **230:-**

öl: Jai Alai

Vin: Clemensbush

Hakets Smashburgers

Vår egen Smashburgare med cheddar, syrad lök, Hakets ketchup, dijonnäs, sallad, fermenterad gurka, pommes med riven ost och gräslök, tryffelmajonnäs **Dubbel 199:-/ Enkel 179:-**

öl: Poppels america pale ale

Vin: Mattieu Barret

Veggoburgare på Filiostus från Stekosterian i Skara med syrad lök, Hakets ketchup, dijonnäs, sallad, fermenterad gurka, pommes med riven ost och gräslök, tryffelmajonnäs **189:-**

öl: Lagunitas Ipa

R E S T A U R A N G

HAKET

Dessерter

Nutellapizza med hakets nötkreme, vaniljglass, blåbär och krossade hasselnötter **155:-/275:-**

Öl: Breakfast stout

Crème brulée serveras med sorbet färska bär och krossade nötter **95:-**

öl: Rodenbach alexander

Hakets sorbet/ Vaniljglass 39:-/ kulan

Vid allergi fråga personalen.

Rosé & bubbel

Husets rosé **95:-/420:-**

El Gran Botánico
Cava Spanien **110:-/579:-**

Bolla
prosecco Italien **110/579:-**

NV André Jaquart
Blanc de Blancs. **790:-**

Alkoholfri
Odd bird **89:-/540:-**

Vitt

Husets Vita. **95:-/420:-**

2018 Clemensbush Tyskland
mosel Riesling trocken
135:-/550:-

2018 Fumey Chatelain Frankrike
jura chardonnay **145:-/570:-**

Alkoholfri NV Torres Natureo
Muscat Spanien. **85:-**

Rött

Husets Röda. **95:-/420:-**

2019 mattihu Barret Syrah.
120:-/480:-

2019 La vedetta Sarasino
Barbera d'asti Italien **145:-/580:-**

2015 Tenuta di Capria Chianti
Classico Sangiovese **135:-/540:-**

2014 Les Clos de Perdus Rouge
Frankrike Languedoc-Roussillon,
Grenache-mourvedre-Syrah. . . .
135:-/540:-

2019 La Vedetta Vino rosso
Barbaresco Italien . . **155:-/620:-**

2019 La Vedetta Langhe
Nebbiolo barbaresco. **699:-**

2018 Serol Les Originelles
côte Roannaise Frankrike.
155:-/620:-

2018 Chateau la Font du Loup
Châteauneuf-du-Pape. . . . **990:-**

Alkoholfri NV Torres Natureo
Syrah Spanien. **85:-**

Dessertvin

Clemenbusch Mosel riesling
spätlese **109:-**

Alkoholfritt

Zingo **38:-**

Pepsi **38:-**

Pepsimax. **38:-**

Z-up. **38:-**

Fanta citron **38:-**

Calsberg **60:-**

Sigtuna napa **60:-**

Weird Weather hazy ipa. . . . **69:-**

Superb-owl ipa **69:-**