

Förätter

Hakets charkbricka

Med utvalda ostar, kvällens marmelad och oliver

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

Öl: Chimay blå

Vin: Matthieu Barret

Guacamole "DIY"

Avokado och färskost med asiatiska smaker serveras med friterat rispapper och sesamfrön **139:-**

Öl: Berliner

Vin: Clemens Busch

Hakets råbiff på belgisk våffla

Smaksatt med fermenterad chili, sichuanpeppar och koriander serveras med silverlök och lökmajonnäs **205:-**

Öl: Duckpond Groover

Vin: Fumey Chatelain

Ört- och vitlöksbröd serveras med

riven parmesan **85:-**

Öl: Husaren Pilsner

Vin: Clemens Busch

Pommes

Med tryffelmajonnäs, lagrad ost samt gräslök **80:-**

Hakets egna Färskpasta

Hakets Tryffelpasta friterad blomkål, champinjoner, riven tryffelpecorino och rostade pistagenötter

199:-

Öl: Dugges Fresh

Vin: Fumey Chatelain

Hakets Charkonara

Serveras med kvällens charkuterier, pistagenötter och riven ost

195:-

Öl: Apex IPA

Vin: Anne-Sophie Dubois

Mellanrätter

Frästa rödräkor

Hela chili och vitlöksfrästa rödräkor toppas med färsk persilja och lime serveras med vitlöksbröd och aioli **220:-**

Öl: Praga

Vin: Cava

Hakets Chicken and Waffle

Friterad kyckling marinerad i yoghurt och chili serveras med färskostchorizocremé, asiatisk inspirerad sallad, sesamfrön och lönnsirap **210:-**

Öl: Husaren Pilsner

Vin: Clemens Busch

Pizza halv och hel

Löjromspizza

Bianco med mozzarella, creme fraîche, Vänerlöjrom, syrad lök och örtolja

320/640:-

Öl: Bernard

Vin: Clemens Busch

Tryffelpizza

Bianco med mozzarella, creme fraîche, tryffelpecorino, champinjoner och rostade pistagenötter **250/500:-**

Öl: La chouffe

Vin: Fumey Chatelain

Charkpizza

Med tomatsås, mozzarella, diverse charkuterier samt örtolja **240/480:-**

Öl: Stigbergets IPA

Vin: Serol Les Originelles

Avokadopizza

Bianco med avokado och vitlökscremé, mozzarella, kimchimarinerad tomat, sesamfrön och koriander **250/500:-**

Öl: Husaren Pilsner

Vin: Fumey Chatelain

Ala Carte

Röding

Serveras med primörer, friterad potatis och vittvinsås med gräslök och rökt forellrom **289:-**

Öl: To öl Stereo Mono

Vin: Fumey Chatelain

Hakets Taco

Koreansk glacerade grillspett serveras med black beans, rostad majs, kimchi, tomatsalsa, misomajonnäs, koriander, sesamfrön och friterad majstortilla **275:-**

Öl: Fermenterarna Taco Taco

Vin: Serol Les Originelles

Flankstek

Serveras med chimichurri, rökt marinerad tomat med sojaböner, friterad bakad potatis, limeaioli och rostad majscolv

310:-

Öl: Lagunitas IPA

Vin: Capraia Chianti Classico

Panerad friterad Pulled pork

Serveras med mac and cheese med asiatiska smaker, krossade jordnötter, friterad kål och tomatsalsa **275:-**

Öl: Berliner

Vin: Matthieu Barret

Burgare

Hakets Tryffel Smashburger

Vår egen Smashburgare med tryffelcheddar, marinerad lök, sallad, marinerad tomat, tryffelcremé serveras med pommes, tryffelpecorino och tryffelmajonnäs

Enkel 185:- Dubbel 205:-

Öl: Apex Acme

Vin: Mattieu Barret

Veggoburgare

på Filiostus från Stekosterian i Skara med marinerad lök, sallad, marinerad tomat, tryffelcremé serveras med pommes, tryffelpecorino och tryffelmajonnäs **189:-**

Öl: Harpoon Big league

Vin: Cascina Rosalba Barbera

R E S T A U R A N G

HAKET

Dessерter

Nutellapizza

med hakets nötcreme, vaniljglass, färska bär och krossade hasselnötter

2 personer 178:-

4 personer 356:-

8 personer 712:-

Öl: Odd Island

Belgisk Våffla

Serveras med färska bär, vaniljglass och citronkola

135:-

Öl: Fermenterarna

Vin: Dessert vin

Crème brulée serveras med sorbet färska bär och krossade nötter

105:-

Öl: Rodenbach alexander

Hakets sorbet/ Vaniljglass 45:-/ kulan

Vid allergi fråga personalen.

Prata med personalen

vid skaldjursallergi och

nötallergi

Rosé & bubbelHusets rosé **95:-/420:-**

El Gran Botánico

Cava Spanien **110:-/579:-**

Bolla

prosecco Italien **110/579:-****Vitt**Husets Vita. **95:-/420:-****2018 Clemens Busch**Mosel Tyskland **135:-/550:-****2018 Fumey Chatelain**Arbois Frankrike **145:-/570:-**

Alkoholfri NV Torres Natureo

Muscat Spanien. **85:-****Rött**Husets Röda. **95:-/420:-****2019 Matthieu Barret**

"Petit Ours" Cotes du Rhone.

135:-/540:-**2018 Serol Les Originelles**

côte Roannaise Frankrike

155:-/620:-**2020 Anne-Sophie Dubois**

Les Cocottes Fleurie Frankrike

145:-/580:-**2014 Les Clos Perdus**Cotes Catalanes Frankrike . **540:-****2018 Capraia Chianti Classico**Toscana Italien **135:-/540:-****2019 La Vedetta Langhe**Barbaresco Frankrike **699:-****2017 Hess Select**Kalifornien Usa **699:-****Alkoholfri NV Torres Natureo**Syrah Spanien. **85:-****Dessertvin**

Clemenbusch Mosel riesling

spätlese **109:-****Alkoholfritt**Zingo **38:-**Pepsi **38:-**Pepsimax. **38:-**7-up **38:-**Calsberg **60:-**Sigtuna napa **60:-**Weird Weather hazy ipa. **69:-**Omnipollo Zodiak **69:-**Magners Cider **60:-**