



MAT • VIN • COCKTAILS • ÖL

Hos Haqvin lagar vi mat med en
hundraåttiogradig sväng och i de svängiga mötena
krockar ingredienser från både Sverige och andra delar
av världen med varandra.

Och så blandar vi drinkar med skogens grönska som bas.
Rosenkvitten, björkar och granar samsas med skånsk gin i
gårdens allra godaste drinkar.

Välkommen!

ETT LITET TEFAT MED MAT

Alldeles precis som det låter! Beställ ett eller flera tefat till något gott i glasen. Eller som försnacks till de lite större rätterna.

Varma oliver	65
Det är en helt annan upplevelse när oliverna kommer till bordet i sin goda varma olja.	
Hemmarostade blandade salta nötter	50
Varmrökt ankbröst	125
Med små paraguayos - den lilla munkformade persikan, inlagd ingefära och kavringmulor.	
Fullmåneost, torkad frukt & nötter	85
Endast 12 gånger om året produceras denna ost – de dagar då det är fullmåne. Under den 7-8 månaders långa underjordiska lagringen i en gammal kalkgruva utvecklar ostarna en yta som påminner om månens yta.	
Saltgurka med smetana & kastanjehonung	50
Testa tillsammans med ett glas Riesling!	
Vitlöksbröd	55
Hemmalagade varma chips med lökdipp	75
Kan vi också kalla för "en svensk fredagskväll", men det är sällan du får nyfriterade varma chips hemma, eller hur?	
Boquerones, knäcke, riven ost & gremolata	105
En internationell sillmacka. Testa tillsammans med vår häftiga öl "Kallsup" så får du en förning av den svenska sommaren.	
Skogsgröna musslor	105
Både gott och nyttigt med fyra av dessa grönläppade musslor. Här gratinerade med sin bästa vän; vitlök	

ETT STÖRRE TEFAT MED MAT

Hummus med våra egna inläggningar & friterat libabröd	95
Smaskens att doppa goda grönsaker och knaprigt libabröd i.	
Toast Skagen på surdegbröd	225
En klassiker, vi kan inte säga så mycket mer än så faktiskt!	
3 x B	145
Burrata, bakad biffomat, balsamico. Och så örter på det!	
Carpaccio	175
Syrade padrones, citroncreme & parmesan	

EN LITE STÖRRE RÄTT

Här lagar vi mat där ingredienser från både Sverige och andra delar av världen samsas med varandra i nya kombinationer och smaker.

Halstrad Sirdalsöring 310

Öring från norska kalla vatten här serverad tillsammans med äpple, pepperrot och Sandefjordsås.

Porcetta 310

En saftig fläskside fylld med örter. Hoprullad och serverad med caponata; en siciliansk tomat & aubergineröra med massa gott i samt fetaostcreme & friterad potatis.

Majskycklingballotine 295

Späckad med Karl-Johansvamp. Serverad med citronvelouté, vitlök & sommarprimörer.

Maccheroni Limone 285

Pasta med gräddde, basilika, pumpafrön & parmesan.



EN ASSIETT MED EFTERRÄTT

Utan lite sött och gott blir måltiden liksom aldrig helt komplett.

Bakad rabarber med smördegstäcke och glass 85

I en liten gjutjärnsgröta bakas rabarberna tillsammans med det goda söta och med smördeg som lock. En kula vaniljglass serverar vi till (smälter så gott på toppen).

L'Affogato al Limoncello 85

När man har en sådan fantastiskt god Limoncello som vi har kan man inte få en bättre kombo än i denna! Citronsorbet som toppas med Limoncello.

Baskisk cheese cake & hjortronmylla 75

En spansk variant tillsammans med svenska hjortron



EN LITEN HISTORIA OM SANKT GERTRUD & HAQVIN

Vill du veta mer om det fina kvarteret Sankt Gertrud,
husens spännande historia och lite mer om Herr Haqvin,
scanna med din kamera så får du dig en liten läsestund.
Nu eller senare, när du vill.