



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 TEFAT MED MAT

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

Varma oliver	55
Det är en helt annan upplevelse när oliverna kommer till bordet i sin goda varma olja.	
Hemmarostade blandade salta nötter	50
Saltgurka med smetana och rökt honung	50
Testa tillsammans med ett glas kall Riesling. Ohh, säger vi bara!	
Hummus, picklade grönsaker och friterat libabröd	95
Doppa grönsaker och knaprigt libabröd i den goda röran.	
Eldad gruyère, timjan & tomatmarmelad	65
Med lite socker på toppen blir smaken gudomlig. Druvan Passerina är perfekt till.	
Hemmalagade varma chips med parmesansalt & dipp	75
Kan vi också kalla för "en svensk fredagskväll", men det är sällan du får nyfriterade varma chips hemma, eller hur?	
Magnalicaskinka från ullgrisar, olivtapenade	95
Bara skinka och havssalt som lufttorkats i mer än två år och sedan skurits riktigt tunt. Underbar tillsammans med vår olivtapenade och rostade pinjenötter.	
Varmt vitlöksbröd	60
Smaskigt till allt!	
Salsiccia med karamelliserad lök & pressgurka	70
Varm korv på ett betydligt piffigare vis.	
Skogsgröna musslor	70
Både gott och nyttigt med den grönläppade musslan. Här i sällskap med persilja, vitlök, chili och picklad shalottenlök.	
Morcon de Belota & syrade padrones	85
En specialitet som tillverkas på samma sätt som chorizo. Tänk större skivor. Tunna. Goda. Och så syrade gröna padrones till denna!	
Varm feta & kramade tomater	65
Kärlek på ett tefat, så att säga.	

EN LITE STÖRRE RÄTT

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

Scalopine alla birra, rostad balkanPer & sauterad buntlök 245

Kalvytterfilén har bräserats i öl och för att piffa sig ytterligare lagt till lite supersmakrik och stark ölkorv från Per i Viken, balkanPer kallad.

Pot au feu med kyckling på österländskt vis 235

En nationalrätt på alla fransmäns bord, men när Haqvin får göra sin svängom med det hela blir den med kyckling och österländska smaker i både buljongen och de krispiga grönsakerna istället.

Gösfilé, sesamgurka & libbsticka 265

Snabbt halstras gösen och dansar sedan ihop sig med sesamsmakerna från gurkan och selleritouchen från libbstickan.

Papardelle, sparris & dansk Thybo 225

En svensk - dansk - italienare så att säga. Den danska goda lagrade hårdosten, som produceras på det gamla nästan bortglömda sättet där saltet knådas in i osten för hand, ger en härlig smak till det hela.

Pangad potatis serveras till kalvfilén och gösen.



Fråga oss mer än gärna vilket vin som passar till.

Vi har testat alla möjliga kombinationer - ratat några och gett andra stjärnor i kanten!

EN ASSIETT MED EFTERRÄTT

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

Frusen blåmögelse, varm karamell, kanderad pistage & tonka 80

Vad kan vi säga utan att ta till ett eller annat kraftuttryck?!

Det här är en så j.....a god och annorlunda efterrätt att vi blir liksom lite mållösa. Vuxendessert, sa någon.

Smulpaj med rabarber & hallon 80

I en liten gjutjärns gryta sker stora saker när rabarbern bakas tillsammans med det goda söta från hallonen. En kula vaniljglass serverar vi till. Smälter så gott på toppen.

L'Affogato al Limoncello 75

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.

