



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.

<b>Varma oliver</b>	55
Det är en helt annan upplevelse när oliverna kommer till bordet i sin goda varma olja.	
<b>Hemmarostade blandade salta nötter</b>	50
<b>Saltgurka med smetana &amp; rökt honung</b>	50
Testa tillsammans med ett glas kall Riesling. Ohh, säger vi bara!	
<b>Hummus, picklade grönsaker &amp; friterat libabröd</b>	95
Doppa goda grönsaker och knaprigt libabröd i den goda röran. Bra att dela för två	
<b>Eldad gruyère, timjan &amp; tomatmarmelad</b>	65
Med lite socker på toppen blir smaken gudomlig.	
<b>Varmt vitlöksbröd</b>	60
Smaskigt till allit!	
<b>Hemmalagade varma chips med dipp</b>	75
Kan vi också kalla för "en svensk fredagskväll", men det är sällan du får nyfriterade varma chips hemma, eller hur?	
<b>Tonfisk, sumak &amp; basilika</b>	105
Tonfisk sashimistyle med lite rättika, gurka, olivolja och se där - en fulländad kombo.	
<b>Brillat Savarin, inkokt päron &amp; balsamico</b>	105
Drottningens favvo sägs denna franska krämiga ost vara. Vår också!	
<b>Skogsgröna musslor</b>	105
Både gott och nyttigt med fyra av dessa grönläppade musslor. Här i sallskap med bästa vännerna vitlök, chili & ingefära. Serveras kalla.	
<b>Morcon de Belota &amp; syrade padrones</b>	85
En specialitet som tillverkas på samma sätt som chorizo. Tänk större skivor. Tunna. Goda. Och så syrade gröna padrones till denna!	
<b>Azul de Cabra, Cantaloupemelon, oliver &amp; portvin</b>	85
En "getgorgonzola" kan man kalla den för. Sött från melonen, salt från osten och liten skvätt port därpå.	

## EN LITE STÖRRE RÄTT

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

### **Inkokt lax, wasabi & färskpotatis** 235

En hel massa kärlek till laxen när den tillagats, ömsom varmt och ömsom kallt, för att till slut serveras med en lite japansk touch och det svenskaste av allt - färskpotatis

### **Spetskål, svart vinäger & kelpsmör** 225

Spetskålen har fått dressa sig i en skvätt svart vinäger, rostats med mandel och så ger vi den en slutlig umamikick med kelpsmöret.

### **Teres Major, majs, tomat & örter** 265

Vi har hittat lillbrorsan! Han har i alla tider gömt sig bakom sin mer kände storebror, oxfilén. Men hallå - minst lika god i Haqvins tapping.

### **Papardelle, portabello & ostronskivling** 225

Gräddig sås, två smakrika svampar bred pasta och parmesan.

Svensk färskpotatis serveras till rätterna.



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

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

## Smulpaj med säsongens bär

80

I en liten gjutjärnsgryta sker stora saker när säsongens bär bakas tillsammans med det goda söta och med smuldeg som lock. 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.

## Glass & varm chokladsås

65

Ett par kulor vaniljglass och hemmalagad varm chokladsås med toner av hallon & lakrits.





## 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.