

Harrys

INNAN MATEN

Börja middagen med någon
av våra favoriter.

MOUSSERANDE 89

Jaume Serra cava

Macabeo, Parellada, Xarel-lo | Spanien

HARRYS-GT 139

Beefeater Gin | De Kuyper fläder | citron | dill | tonic

RASPBERRY SPICED 139

Bacardi spiced | De Kuyper hallonlikör | lime
vaniljsyrup | hallonpuré

BOURBON SOUR 139

Jim Beam | socker | citron | äggvita

-Alkoholfritt-

VINTENSE 0% SPARKLING 59

Alkoholfritt mousserande vin

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 55

Alkoholfri Hoppy Lager

Vi är en kontantfri restaurang



FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 139

Skagenröra med frasigt surdegsbröd, picklad rödlök & citron.

Passande dryck: Kein Name Niederösterreich Güner Veltliner

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 69

Mozzarella- & Parmesangratinerat surdegsbröd
toppat med persilja. Serveras med aioli.

OST & CHARK 219

Ett urval av chark- och ostar serverade med marmelad, knäcke, marinerade
oliver och bakade körsbärstomater. **Perfekt att dela i sällskapet!**

Passande dryck: Il Falchetto Barbera d'Asti La Mata

PERFEKT
ATT DELA!

RÅBIFF 149

Serveras med kapisemultion, picklad silverlök,
friterad tändstickspotatis och krasse.

Passande dryck: Nederburg 56 Hundred Merlot

RÖDBETSTARTAR 115

Tärnade rödbetor vända i majonnäs (vegan), picklad silverlök,
friterad tändstickspotatis samt krasse.

Passande dryck: Maso di Mezzo (V)



VARMRÄTTER

HARRYS KLASSISKA BURGARE 195

160 gram burgare med cheddarost, klassisk hamburgerdressing, tomat, saltgurka & rödlök. Serveras med pommes frites.

Passande dryck: Xavier Vignon Côtes-du-Rhône, EKO | Falcon Lager

HARRYS KLASSISKA KÖTTBULLAR 199

Kalvköttbullar, gräddsås, potatispuré, lingon & pressgurka.

Passande dryck: Il Falchetto Barbera d'Asti La Mata

HARRYS BIFF & BEA 295

Harrys utvalda biff, ca 200 g, rödvinsås, bearnaisesås, bakade cocktailtomater & pommes frites.

Passande dryck: Corte Grande Ripasso DOC Classico Superiore

ALLTID PÅ
HARRYS!

SCHNITZEL 210

Klassisk fläskschnitzel serveras med pommes frites, gröna ärtor, anjovis, kapris, vitlökssmör och citron.

Passande dryck: Chateau de Cathologne Rouge | Staropramen

FISK- & SKALDJURSGRYTA 198

Saffransdoftande fiskgryta med blåmusslor, dagens fisk, räkor och grönsaker. Serveras med aioli och grillat bröd.

Passande dryck: Chateau Chatalogne Blanc

BLOMKÅL 179

Rostad blomkål, serveras med pumpapuré, örtemulsion, belugalinser, saltrostade frön- och nötter & friterad jordärtsskocka.

Passande dryck: Kein Name Niederösterreich Güner Veltliner

OXFILÉPASTA 205

Oxfile, trattkantarellsås, spenat, ruccola och parmesan.

Passande dryck: Il Falchetto Barbera d'Asti La Mata

PANNOUMIBURGARE 189

Svensk grillost, klassisk hamburgerdressing, tomat, saltgurka & rödlök. Serveras med pommes frites.

Passande dryck: Maso di Mezzo Chardonnay

PEPPARSTEK 329

Oxfilemedaljonger rullade i peppar, serveras med potatiskaka, vitlöksfrästa haricots verts, rödvinsås samt vitlökssmör.

Passande dryck: Finca Las Moras, Malbec

RÖDING 289

Bakad röding serveras med ugnrostad potatis, sandefjordssås, forellrom och fänkålscrudite smaksatt med citron.

Passande dryck: Kein Name Rheinhessen Trocken Riesling

TRATTKANTARELLPASTA 179 | Med Pannoumi 199

Trattkantarellsås, spenat, ruccola och parmesan.

Passande dryck: Xavier Vignon Côtes-du-Rhône

BRUNCH

Varje lördag mellan 12-15.

Se vår hemsida för mer information
och bordsbokning.

Scanna för att komma till vår hemsida.



HARRYS TRESÄTTERS

469 KRONOR

TOAST SKAGEN

Skagenröra med frasigt surdegsbröd, picklad rödlök & citron.

HARRYS BIFF & BEA

Harrys utvalda biff, ca 200 g, rödvinsås, bearnaisesås, bakade cocktailtomater & pommes frites.

LYXIG CHOKLADKAKA

Dulche de leche, saltrostade nötter & mandel, chokladsås, salt karamellglass & bär.

Vi är en kontantfri restaurang



EFTERRÄTTER

HARRYS MARÄNGSVISS 159

Chokladmaränger, vaniljglass, chokladsås, råsockerstekt banan, vaniljgrädde, karamelliserade popcorn & bär. **Perfekt att dela på två!**

LYXIG CHOKLADKAKA 79

Dulche de leche, saltrostade nötter & mandel, chokladsås, salt karamellglass & bär.

TRYFFEL 29

Vår egen chokladtryffel smaksatt med whiskey.

GLASS ELLER SORBET 39

Fråga personal vilka smaker vi har idag.

CRÈME BRÛLÉE 89

Serveras med bärkompott.

Kaffe och øvec efter maten?
Fråga efter vår dryckesmeny



Vi är en kontantfri restaurang

