

Halster

Bar & bistro

À la carte serveras lördag – torsdag. Söndagar serveras delar ur nedanstående meny.
Fredagar på Halster är temakväll med Family Grill & BBQ. En populär grillbuffé för hela familjen.

Förrätter

SVAMPTOAST, SMÖRSTEK SHIITAKE & SKOGSCHAMPINJONER,
TRYFFEL, PICKLAD SCHALOTTENLÖK, DIJONAISE,
RIVEN PECORINO OCH KRASSE 165:-
Cotes du Rhone Gentilhomme 125:-/495:-

RÅBIFF, RAMSLÖKSMAJONNÄS, PICKLAD SILVERLÖK,
JORDÄRTSKOCKSCHIPS, HASSELNÖTSOLJA *185:-
Beaujolais Les Griottes 175:-/690:-

CHARKBRICKA- 3X CHARK, PARMESANOST, OLIVER, CHIPS...155:-
Cantina Zaccagnini Rosso vino d'Italia 120:-/480:-

KALIX LÖJROM MED POTATISKRUTONG SMAKSATT MED
VÄSTERBOTTENOST, CITRONGELE, CRÈME FRAICHE, PICKLAD
SCHALOTTENLÖK OCH DILL* 210:-
Delapierre Brut Tradicion 120:-/720:-

TOAST PELLE JANSSON PÅ ÅLGINNANLÅR MED ÄGGULA, GRÄSLÖK,
RÖDLÖK OCH LÖJROM170:-
Beaujolais Les Griottes 175:-/690:-

VIT SPARRIS MED BEURRE BLANC, RAMSLÖK, YUZU, FORELLROM,
DILL & KRASSE *175:-
Even & Odd Riesling 130:-/650:-

Dessertes

CREME BRÛLÉE SMAKSATT MED CITRONGRÄS, VANILJ SAMT
BLODAPELSINSORBET145:-

GRANSKOTTSPANNACOTTA MED VARMA HJORTRON, HAVTORNSSORBET
OCH KARDEMUMMASMUL155:-

OSTTALLRIK 3 FAVORITER MED KNÄCKEBRÖD,
VÅR EGEN MARMEAD145:-

KULA GLASS/ SORBET MED KROSSADE DRÖMMAR55:-

HALSTERS ETON MESS MED BLÅBÄRSGLASS, HALLONMARÅNG, SYRLIGA
BLÅBÄR, ROSTAD VIT CHOKLAD, CHOKLADSÅS
OCH VIT CHOKLADMOUSSE*155:-

BAKAD RABARBER MED HALLONSORBET, YUZU CURD, VANILJBVAROISE,
TORKAD KANELBULLE155:-



* GÅR ATT FÅ I BARNPORTION – 12år.

Huvudrätter

CLUBSTEAK FÖR 2 PERS. (BOKAS DAGEN INNAN).
RÖD SPETSKÅL, BORETTANA, PIMIENTOS, PORTVINSSKY,
POMMES FRITES, BEARNAISÉSÅS 625:-
(SERVERAS MÅN-TOR+LÖRD)
Coppola Rosso & Bianci Cabernet Sauvignon 185:-/725:-

RENROSTBIFF SHIITAKE, SKYSÅS SMAKSATT MED KAMPOTPEPPAR,
SYLTADE SVARTVNBÄR, GLASERADE SVARTRÖTTER
OCH ROSTAD MOROTSPURÉ395:-
Dont Tell Gary 160:-/640:-

GRILLAD FJÄLLRÖDING MED HUMMERSÅS,
BROCCOLINI, GRÄSLÖK, FRITERAD SURDEG, LÄTTRÖKT ROTSELLERIPURÉ
OCH SYRAD KÅLRABBI325:-
Martin Códax Albarino 190:-/760:-

SVAMPTOAST "GRANDE"
MED POMMES, SMÖRSTEK SURDEGSBRÖD, STEKT SHIITAKE &
SKOGSCHAMPINJONER, PICKLAD SCHALOTTENLÖK, DIJONAISE, RIVEN
PECORINO, KRASSE275:-
Cotes du Rhone Gentilhomme 125:-/495:-

RÅBIFF MED POMMES
KRASSEMAJONNÄS, KAREMELLISERAD LÖKOLJA, PICKLAD SILVERLÖK,
FRITERAT RISPAPPER OCH SOCKERTÅNG295:-
Beaujolais Les Griottes 175:-/690:-

SPARRISRISOTTO
SPARRISRISOTTO MED GRÖN SPARRIS, NÄSSLOR, MARCONA MANDLAR,
BRYNT SMÖR, OCH PECORINO *295:-
Dolcetto d'Alba Contessa Rosalia Doc 175:-/695:-

WIENERSCHNITZEL STEKT POTATIS, CITRON, KAPRIS,
ANSJOVIS, KRYDDSMÖR, RÖDVINSSÅS.325:-
Sollener Gruner Veltiner 185:-/740:-

IBERICO SECRETO*300:-
Vinea Crianza 140:-/545:-

OXFILÉ*395:-
Bertrand Heritage Corbiere 135:-/525:-

ENTRECÔTE, SVENSK HÅNGMÖRAD 375:-
Gaia Malbec Organic 190:-/755:-

OVANSTÅENDE TRE RÄTTER FRÅN GRILLEN SERVERAS MED RÖD
SPETSKÅL, BORETTANA, PIMIENTOS, PORTVINSSKY, POMMES
FRITES & BEARNAISÉSÅS

SMASHBURGER* 2x100g255:-

VEGBURGARE255:-

TILL VÅRA BURGARE SERVERAS:
VÄDDÖ CHILI & JALAPENO OST, KRISPSALLAD, CHIPOTLEMAJO,
KAREMELLISERAD LÖK, PICKLAD SILVERLÖK, SALTGURKA, POMMES FRITES

VARJE FREDAG PÅ HALSTER!
GRILL & BBQ BUFFÉ!

VUXEN..... 445:-, BARN - 12ÅR20:-/ÅR

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR AVSEENDE PRIS OCH PRODUKT
FÖR FRÅGOR GÄLLANDE ALLERGENER ELLER KÖTTETS URSprung, KONTAKTA PERSONALEN.