

MENU DU SOIR

*Sensations of quality have no fear of time. Welcome to Hill House – an international brasserie
with a foundation in the elegant New York and the 1920's.*

Now, turn the page. You are right where you should be.



HILL HOUSE
AT MARYHILL

Les gourmandises
DELIKATESSER

KALIX LÖJROM (SE) 30g 425 SEK
OSCIETRA CAVIAR (NL) 28g 925 SEK
ROYAL BELUGA (BG) 30g 2600 SEK

Serveras med blini, silverlök och smetana

HILL HOUSE BRIOCHE med smör, honung och timjan 55 SEK
GRÖNSAKSCRUDITÉ med örtdipp 95 SEK
OSTRON från Gillardeu med schalottenlöksvinägrett och hot sauce 55 SEK
POCHERAT OSTRON med beurre blanc, ängsyra och stenbitsrom 75 SEK

Les entrées
FÖRRÄTTER

VIT SPARRIS med brynt smör hollandaise, libbsticka och frasig surdeg 185 SEK
Lägg till Bayonneskinka 50g + 55 SEK

OXTARTAR med hyvladd Gruyèreost, konfiterad schalottenlök och frasig potatis med ramslök 225 SEK
SILL PLATEAU med löjrom, lagrad prästost, dillkokt potatis, gräslök och syrad grädde 245 SEK
PILGRIMSMUSSLA med fänkål, minigurka, bergamottvinägrett och espelette-peppar 245 SEK

Les plats principaux
HUVUDRÄTTER

KRONÄRTSKOCKA Barigoule med tomater, spritärtor, bondbönor och citrontimjan 315 SEK
MUSSLOR med en krämig Champagnesås, vårlöksolja, ramslöksemulsion och hembakat bröd 295 SEK
LAMM med rökt kejsathatt, primörmorot, lammsky och nässlor 385 SEK
TORSKRYGG med grön sparris, sauterad spenat, stenbitsrom och Sandefjordsås 445 SEK
HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE med tomatallad och bearnaisesås 495 SEK

Les Accompagnements
TILLBEHÖR

SALADE MAÏSON 65 SEK
MANDELPOTATISPURÉE 65 SEK
POMMES FRITES 65 SEK med Hill House-krydda
HARICOTS VERTS 65 SEK med schalottenlök

Välj ett tillbehör som ingår till din huvudrätt

För information om ursprungsland på kött & fågel samt allergener, fråga er servitör

Menu de Saison
PÅSKMENY

Tre-rätters middag 595 SEK | Fyra-rätters middag 695 SEK

VIT SPARRIS med brynt smörhollandaise, libbsticka och frasig surdeg
LAMM FRÅN APPELTORPET med rökt kejsarhatt, primörmorot, lammsky och nässlor
ROQUEFORT med tomatmarmelad, rostat frukt- och nötröd
BAKAD MARÄNG med vit choklad, rabarberkompott och verbena

— LA SPÉCIALITÉ DU CHEF —

BAYONNESKINKA till förrätten + 55 SEK
ENTRECÔTE eller **TORSKRYGG** i stället för **LAMM** + 125 SEK
SILL PLATEAU med löjrom, lagrad prästost, dillkokt potatis, gräslök, syrad grädde + 95 SEK

Les fromages et les desserts
DESSERTER

ROQUEFORT med tomatmarmelad och rostat frukt- och nötröd 145 SEK
CRÈME BRÛLÉE med lavendel 135 SEK
BAKAD MARÄNG med vit choklad, rabarberkompott och verbena 145 SEK
CHOKLADSAVARIN med hallon och Bourbonvanilj 155 SEK
EN KULA SORBET 55 SEK
HILL HOUSE CHOKLADTRYFFEL 35 SEK

Accord mets vin

VINPAKET

Alla våra vinpaket ger dig 3 viner på glas - ett glas till förrätten, ett glas till huvudrätten med påfyllning och en söt, charmig avslutning till efterrätten. Santé!

CLASSY DAYDREAM 445 SEK

Låt det här bli din introduktion till vinernas värld!
Vår sommelier väljer ut viner som gifter sig i perfekt harmoni med maten.
Detta är vinpaketet är för dig som gillar det enkla och goda.

THE HUMBLEBRAG 545 SEK

Är redo att kasta dig ut? Utmärkt, bästa konnässör.
Vi väljer viner som matchar ditt val av rätter och lyfter hela smakupplevelsen till en ny nivå.

FOR WELL TRAVELLED SOULS 845 SEK

Nu går vi all in Mary-style!
Välj kvällens viner utifrån dina favoriter eller prova något nytt spännande.
Ursprunget för dessa viner är från de bästa vinregionerna i Frankrike & USA och vi hjälper dig gärna hitta dagens smakfränder.

I'LL STAY SOBER 445 SEK

Glöm intetsägande alkoholfria alternaiv, det här vinpaketet bevisar motsatsen.
Här bjuder vi på vilda, nordiska smaker - viner gjorda på svenska frukter, bär och örter.
Matcha såväl ditt sällskap som maten i ambition!

För information om ursprungsland på kött & fågel samt allergener, fråga er servitör