

GATUKÖKET



- Husets räksallad 199 SEK
- Små tunnbrödsrullar med rökt syrad korv, potatismos, senapscremé samt gurka ... 179 SEK
- S.O.S (inlagd sill, matjessill med brynt smör och ägg samt skärgårdssill)
serveras med lagrad ost, kärnat smör, kokt potatis och knäckebröd 179 SEK
- Raggmunkswraps med fläsk, fräst äpple, lök, rårörda lingon. Går att få vegetarisk ... 179 SEK
- Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon samt potatispuré 179 SEK
- Förrymd kroppkaka med bakad sidfläsk och torkad lök. Går att få vegetarisk 179 SEK



SÖTT & OST

- Kvällens paj med vaniljglass 79 SEK
- Inkokt päron med mintchokladsås och vaniljgrädde 79 SEK
- Smörbakad kanelbulle med kärnmjölkglass 79 SEK
- Äppelkräm med äppelsorbet och torkat äpple 79 SEK
- Råmjölksbrûle med punschinkokta körsbär 79 SEK
- Svensk ost med marmelad 125 SEK



SWEDE

St Paul, Minnesota, USA. 1850-talet. Svenska utvandrare anländer till en isolerad plats och bestämmer sig för att göra platsen till sitt nya hem. Än till denna dag är platsen känd som Swede Hollow. Livet var fattigt och sökandet efter komfort var en daglig kamp för att överleva och utveckla sitt samhälle. Med sådana förutsättningar, tvingades utvandrarerna att tänka, skapa och äta med en tydligt cirkulär plan. Ingenting fick kastas, allt måste återvinnas och omformas, för bristen på resurser var ett faktum. Gamla svenska traditioner och tekniker återuppstod, utvecklades och förfinades. Naturens skafferier behövde utnyttjas till fullo och livet anpassas till årstidernas växlingar. Det nya landet var tufft, men våra utvandrare landsmän & kvinnor var tuffare!

“ - Som barn undrade vi ofta varför våra släktingar valde just denna trolska plats att bosätta sig på. Varför inte ett annat ställe? När vi blev vuxna så förstod vi. Dem valde den här platsen för att få få känna samhörighet, se kända ansikten, välkända ljud & uttryck. Dom valde detta förtrollade landskap, för att det påminde dem om platsen och landet de lämnat. Dom älskade kullarna, träden, floden och tryggheten av att ha sina vänner och släkt samlade. ”

På dessa värderingar har vi byggt vår restaurang; Swede Hollow. I hjärtat av Stockholm city, går vi tillbaka till säsongstyrd, cirkulär och smakrik svensk gastronomi. Med drycker som värmer kropp och själ, service som känns varm och en “zero waste” policy så skall vi skapa ett nytt hållbart hem för alla! Oavsett om du besöker oss för lunch, behöver jobba lite, äter middag eller njuter av vår bar, så skall du känna dig välkommen och uppskattad i vår stora familj! “No waste, great taste & a new place to call home!”



HOLLOW

SMÅRÄTTER

START ELLER SMAK

- Tunnbröd med gravad "sur" strömming, potatis, gräddfil och rödlök 79 SEK (2 st)
- Knäckemacka med brännvinsost, dill ättika och räkor 79 SEK
- Raggmunk med löjrom, creme fraiche, rödlök samt citron 139 SEK
- Klassisk räköcktail 99 SEK
- Liten S.O.S (inlagd sill, matjessill med brynt smör och ägg samt skärgårdssill)
serveras med lagrad ost, kärnat smör, kokt potatis och knäckebröd 129 SEK
- Snaps till varje sill 3 x 2cl 100 SEK
- Svensk charkttallrik (rökt älgstek, lufttorkad skinka, vinfänkålssalami
och rökt vildsvinskorv - För 2p) 139 SEK

RETROSKÅLAR

BARA TILL DIG ELLER DELA

- Wallenbergare med vispat brynt smör 115 SEK
- Ängad torsk, pocherat ägg med skal och Bechamelsås 125 SEK
- Kokt kycklinglår med currysås 115 SEK
- Svamp och rotsaksfylld kåldolme med lingon 125 SEK
- Bräserad högrek med sidfläsk och svamp 129 SEK
- Varmrökt röding med dillmajonnäs 125 SEK

GRÖNT & ROTSAKER

EN GRÖNSAK, INGET SVINN

- Blomkål - picklad, puré, rostat ris 79 SEK
- Broccoli - picklad, gratinerad, rå 79 SEK
- Rotselleri - bakad, friterat skal, gratinerad 79 SEK
- Betor - bakad, chips, strimlad med syra 79 SEK
- Potatis - smörbakad, puré, friterat skal 79 SEK
- Spetskål - stuvad, råstek, syrad 79 SEK

TILLBEHÖR

PRICKEN ÖVER I

- Rårörda lingon 20 SEK
- Dagens brödkorg 20 SEK
- Pressgurka 20 SEK
- Inlagd bladsallad 20 SEK