

# HEJM

## JULMENY

Serveras i fem olika serveringar till bords

För dig som inte är sugen på julmat

### SITTANDE JULBORD

Vi vill även i år erbjuda ett nytt sätt att avnjuta ett julbord, utan köande och spring. Traditionella julsmaker i en modern tappning. Serveringen kommer att ske i fem olika omgångar till bords.

#### Att dela på

Senapssill & skärgårdsströmming  
Smörkokt potatis & dill  
Jullimpa, knäckebröd & smör  
Aroniagravad lax & hovmästarsås  
Inkokt gädda, pepparrotskräm & brynt smör  
Tjälknöl med svampmajonnäs & svarta vinbär  
Krämig rödbetssallad med krispigt sidfläk & ägg

#### Mellanrätt

Variation på kålrot, varmrökt lammhjärta, havtorn, brynt smör, granskott och rostad lök

#### Varmrätt

Mörbakad och kryddglaserad ekologisk gris från Skogsjö gård med kroppkaka, morotskräm, brysselkål, sylrig rödkål, senapskorn och smörad grisbuljong

#### Ostservering

Friterad vitmøgelost från Kolatun mejeri med kryddig äppelkompott, maltkrisp och älgört

#### Dessert

Svartvinbärsbladsglass med mjuk pepparkaka, mandelflarn, rominlagda plommon och svarta vinbär

#### Smågodis till kaffet

HEJM's Daim  
Chokladtryffel med saffran  
Granholms marmelad

#### Pris

Måndag-torsdag 49€/person  
Lördagslunch kl. 12.00-15.00 49€/person  
Fredag-lördag 53€/person

Sittande julbordet serveras till alla i bordssällskapet, allergier tas i beaktande

### FÖRRÄTTER

#### Kryddsotad lax

med variation på betor, pepparrotsmajonnäs, friterat ägg och sylrig dillgelé **13€**

#### Sojagravat ekologiskt nötkött

med kantarellmajonnäs, inlagd kålrot, hasselnötter, krossad smördeg och torkad svamp **13€**

#### Rödbetstartar

med fetaostkräm, picklade svarta vinbär, hyvlat äpple, saltrostad mandel och smulad fetaost **12€**

### VARMRÄTTER

#### Ugnsbakad röding

med blomkålskräm, inkokt rödkål, friterad blomkål, äpple och Sandefjordssås med forellrom **27€**

#### Confiterad ängskalkon från Hemmanet

med rostad morotskräm, friterad brysselkål, rökt grissida, havtorn, krispigt bröd och hörökt kycklingbuljong **26€**

#### Smörstekt kroppkaka

med jordärtskockskräm, stekta kantareller, hasselnöts vinäggret, friterad jordärtskocka och trattkantareller **24€**

### DESSERTER

#### Svartvinbärsbladsglass

med mjuk pepparkaka, rominlagda plommon, mandelflarn och torkade svarta vinbär **10€**

#### Karamellparfait

med äppelkompott, krispig smuldeg, tonkabönsyoghurt och torkade äpplen **10€**