

Max 2h

HAPPY LAMB HOT POT

Klara Norra kyrkogata 19, 111 22 Stockholm

Tel: 08 4002 55 88



SOPPA SOUP

EN GRYTA MED GOD SOPPA A POT OF GOOD SOUP



ORIGINAL

Kyckling + nötbuljong, ingefära, vitlök, salladslök

ORIGINAL

Chicken + beef broth, ginger, garlic, spring onion



KOCKENS VAL

DELAD GRYTA

Välj två eller tre buljonger

MIXED POT

Choose two or three flavors



TOMAT

Kyckling + nötbuljong, tomat, basilika, selleri, lök

TOMATO

Chicken + beef broth, tomato, basil, celery, onion



STARK

Kyckling + nötbuljong, husets chiliolja, sichuanpeppar, vitlök

SPICY

Chicken + beef broth, homemade chili oil, sichuan pepper, garlic



GULD

Kyckling + nötbuljong, syrad kål, chili

GOLD

Chicken + beef broth, pickled cabbage, chili

Om ni behöver veganskt eller är allergisk mot något kontakta vår personal

If you need vegan or are allergic to something contact our staff

Öppet alla dagar 12:00 - 23:00



KÖTT MEAT

200g / tallrik

ALL YOU CAN EAT

Classic Lunch Buffé

Vardagar Kl 12:00 - 14:00

268 kr / pers

1 Vårbygg
Spring lamb

Classic Middag Buffé

Måndag - Torsdag Kl 14:00 - 23:00

328 kr / pers

2 Fläskkarré
Pork shoulder

Classic Helg Buffé

Fredag 14:00 - 23:00 & Helgdag

348 kr / pers

3 Nötkött
Chef selected beef

Premium Lunch Buffé

Vardagar Kl 12:00 - 14:00

298 kr / pers

Premium Middag Buffé

Måndag - Torsdag Kl 14:00 - 23:00

358 kr / pers

Premium Helg Buffé

Fredag 14:00 - 23:00 & Helgdag

378 kr / pers



4

Utvald vårbygg

Finns exklusivt här, lagrat för mörhet

Chef selected lamb

Exclusively available here, aged for tenderness



5

Angus bringa

Känd för sin saftighet och smakrika köttstruktur

Angus brisket

Known for its juiciness and flavorful meat texture



6

Top blade

Nötkött, mycket mör och saftig

Top plate

Beef, very tender and juicy



7

Räkpastej

Räkpasta med specialrecept

Shrimp paste

Shrimp paste with special recipe





BBQ GRILLSPETT



Lamm Lamb

50kr / 3 spett



LÄSKBUFFÉ UNLIMITED SOFT DRINKS

Per person

Fri påfyllning Free refill

38kr



ALKOHOLFRI ALCOHOL FREE

Öl Beer

33cl

Carlsberg 3,5%

68kr

Brooklyn Lager 3,5%

68kr

Carlsberg Happy Lager 0,0%

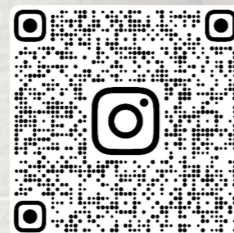
58kr

Somersby Rosé 0,0%

58kr

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM

FOLLOW US ON INSTAGRAM



HUR MAN BESTÄLLER

HOW TO ORDER

1

VÄLJ DIN SOPPA SELECT YOUR SOUP



2

VÄLJ KÖTTMENY CHOOSE MEAT MENU



3

VÄLJ DIPPSÅS SELECT DIPPING SAUCE



4

VÄLJ SJÄLV FRÅN BUFFÉN CHOOSE YOUR INGREDIENTS FROM THE BUFFET



REKOMMENDERAD MATLAGNINGSORDNING

RECOMMENDED COOKING ORDER

1

Tunt skivat kött
Thin sliced meat



2

Andra proteiner & skaldjur
Other proteins & seafood



3

Skaldjursbullar & tofu
Seafood balls & tofu



4

Grönsaker & nudlar
Vegetables & noodles



REKOMMENDERAD TILLAGNINGSTID

RECOMMENDED COOKING TIME



Tunt skivat kött

10 - 15 sekunder tills färgen ändras

Thin sliced meats

10 - 15 seconds until color changes



Fisk och skaldjur, nudlar

3-5 minuter. Överkoka inte skaldjur. Rör om nudlarna när de kokas i grytan.



Seafood items, noodles

3-5 minutes. Do not overcook seafood. Keep stirring the noodles as they boil in the pot.



Marinerat kött / köttbullar & dumplings / tofu & svamp / stärkelserika grönsaker

5 minuter eller mer. Koka köttbullarna längre för mer smak. Koka rotfrukter tills de är mjuka.

Marinated meats / meatballs & dumplings / tofu & mushrooms / starchy vegetables

5 minutes or more. Cook meatballs longer for more flavour. Cook root vegetables until soft.



Gröna grönsaker

2-4 minuter

Green vegetables

2-4 minutes



Varning

Gryta, soppa och spis kan bli extremt varma. Använd med försiktighet.

Caution

Pot, soup and stove can get extremely hot. Use with care.