



ORIGINAL

Kyckling + nötbuljong, ingefära, vitlök, salladslök

ORIGINAL

Chicken + beef broth, ginger, garlic, spring onion



STARK

Kyckling + nötbuljong, husets chiliolja, sichuanpeppar, vitlök

SPICY

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



KOCKENS VAL 🍴

DELAD GRYTA

Välj två buljonger

MIXED POT

Choose two flavors



TOMAT

Tomat, basilika, selleri, lök

TOMATO



GULD

Kyckling + nötbuljong, syrad kål, chili

GOLD

CLASSIC

Lunch Buffé

Vardagar Kl 12:00 - 14:00

268 kr / pers

Middag Buffé

Mån - Tor Kl 14:00 - 23:00

328 kr / pers

Helg Buffé

Fre 14:00 - 23:00 & Helgdag

348 kr / pers

1 Vårlamm
Spring lamb

2 Fläskkarré
Pork shoulder

3 Nötkött
Beef

PREMIUM

Lunch Buffé

Vardagar Kl 12:00 - 14:00

298 kr / pers

Middag Buffé

Mån - Tors Kl 14:00 - 23:00

358 kr / pers

Helg Buffé

Fred 14:00 - 23:00 & Helgdag

378 kr / pers



4

Utvald Vårlamm

Finns exklusivt här, lagrat för mörhet

Chef Selected Lamb

Exclusively available here, aged for tenderness



5

Utvalt Nötkött

Känd för sin saftighet och smakrika köttstruktur

Chef Selected Beef

Known for its juiciness and flavorful meat texture



6

Top blade

Nötkött, mycket mör och saftig

Top plate

Beef, very tender and juicy



Lamm Lamb

50kr/3 spett



LÄSKBUFFÉ SOFT DRINKS PER PERSON

Fri påfyllning Free refill

38kr



ALKOHOLFRI ALCOHOL FREE

Öl Beer

33cl

Carlsberg 3,5%

68kr

Carlsberg Happy Lager 0,0%

68kr

Somersby Rosé 0,0%

58kr



HAPPY LAMB

Där god mat för människor samman.

REKOMMENDERAD MATLAGNINGSORDNING RECOMMENDED COOKING ORDER

1

Tunt skivat kött

10 - 15 sekunder tills färgen ändras



Thin sliced meats

10 - 15 seconds until color changes

2

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.



3

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.



4

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.

HUR MAN NJUTER AV HOTPOT HOW TO ENJOY HOTPOT

1

VÄLJ DIN SOPPA

SELECT YOUR SOUP



En smak
One flavor



Två smaker
Two flavors



Tre smaker
Three flavors

Minst 7 pers
At least 7 pers

2

VÄLJ KÖTTMENY

CHOOSE MEAT MENU



Välj köttmeny Classic / Classic & Premium

Choose meat menu Classic / Classic & Premium

3

DIPPSÅS

DIPPING SAUCE



Gör din egen dipsås i vår säsbar

Make your own sauce from our sauce bar

4

VÄLJ SJÄLV FRÅN BUFFÉN

CHOOSE YOUR INGREDIENTS FROM THE BUFFET



Skaldjur / Köttbullar / Grönsaker / Tofu / Nudlar / Drycker / Frukter / Efterrätt
Seafood / Meatballs / Vegetables / Tofu / Noodles / Drinks / Fruits / Dessert

HAPPY LAMB HOT POT

Klara Norra Kyrkogata 19, 111 22 Stockholm

Tel: 08 4002 55 88



EN GRUYTA MED GOD SOPPA
A POT OF GOOD SOUP

OPENING HOURS

Mån - Lör: 12:00 - 23:00

Sön: 12:00 - 22:00

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM

FOLLOW US ON INSTAGRAM

