

The Hairy Pig Restaurant

Est. 2014



Sweden

Stockholm, Gamla Stan

VITT - White

PECORINO

Abruzzo Pecorino Superiore
BOVE
98kr glass - 420kr Bottle

ROSÉVIN - Rosé

JAS

Jas des Oliviers Rosé 2020
Provence
115kr Glas/ Glass - 490kr Flaska/ Bottle

LÄSK / ALCOHOL FREE

Hemlagad saft / seasonal cordial 45kr
Lingondricka - swedish lingonberry drink 40kr
Naturfrisk ekologisk kolsyrad fläderdricka -
organic elderflower soda 45kr
Naturfrisk ekologisk ginger beer alkoholfri - organic
45kr
Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite 35kr
Ramlösa - sparkling water 35kr
Ekobryggeriet tonic water - rhubarb 40kr
Kaffe - coffee 35kr
Espresso / double espresso 30kr/50kr

RÖTT VIN - Red Wine

Côtes du RHONE

Domaine de la Charbonniere
115kr glas/ glass - 435kr Flaska/ Bottle

LE PIANURE

TREVENEZIE indicazione geografica
tipica
MERLOT 2020
105kr glas/ glass - 410 flaska/ bottle

LA REGIA SPECULA

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO
2017
105kr glas/ glass - 410 flaska/ bottle

BUBBLES

Le Pianure

Prosecco D.O.C. TREVISO
115kr Glass - 480kr Bottle

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut Imperial
950kr Bottle

DESSERTVIN / DESSERT WINE

Brachetto d' Aquir, Braida, Italien /Italy
75kr

ALCOHOL FREE BEER

LAGER 33cl 45kr
GINGER BEER 33cl 45kr

BRICKOR / BOARDS

THE HAIRY PIG 315:-

The Hairy Pigs vildsvinskorv med briochebröd och tryffel majonnäs. Köttbullar på vildsvinskött med grönpepparsås, Taco med renkött och lingon
The Hairy Pigs wild boar sausage, with broche bun, truffle mayo, wild boar meatballs with peppercorn sauce, reindeer taco

SHEPHERDS BOARD 315:-

The Hairy Pigs lammkorv med briochebröd, aioli, inlagd rödlök, fläksida från Årby Gård, Kroketter med ost och salami, Belgiska Pommes frites
The Hairy Pigs lamb sausage with brioche bun, aioli, pickled onions, pork belly from Årby Gård, Croquettes with cheese and ham, Belgian Fries

HUNTERS BOARD 380:-

Hemlagad Vildsvinskorv med briochebröd, Stuvad vitkål med hjortfärs, Renskavsgryta, Krokett på oxkind.
Wild boar sausage, Stewed cabbage with venison, Reindeer stew, Oxcheek croquette

GOING GREEN BOARD 315:-

Ask your server for more information

SHARING BOARD (2pers) 845kr

The Hairy Pigs fläskkorv, Pulled Pork Burgare m. sallad, briochebröd, aioli, inlagd rödlök, Tryffelkorv, Oliver från Málaga, Kroketter med ost och salami, Provoloneost, Renskavsgryta, Salami från Toscana, Oxkindragu med potatismos, svamp & lök
Pulled Pork Burger, The Hairy Pigs pork sausage in a brioche bun, aioli & crispy onions, Truffle Sausage, Olives from Malaga, Croquettes with cheese and salami, Provolonecheese, Reindeer Stew, Salami från Tuscany, Ox cheek ragu with mash potatoes, mushrooms and pearl onion potatoes

*For those with special dietary requirements or allergies, please ask a member of the staff.

EFTERRÄTT / DESSERT

The Hairy Pigs Dessertbricka,
Kockens urval av dagens små desserts 135kr
The Chefs selection of desserts

Soppa på vit choklad med
skogsbär och hasselnötter 105kr
White chocolate soup with berries and hazelnuts

Chokladmousse på vit choklad 85kr
Chocolate mousse

Familjen Morellis hemlagade italienska glass
1 skopa 35kr, 2 skopor 55kr, 3 skopor 85kr
*Morelli Family's homemade Italian Ice cream
1 scoop 35kr, 2 scoops 55kr, 3 scoops 85kr*

Hemlagad Chokladtryffel (2 bitar) 40kr
Homemade Chocolate truffle (2pieces)

Lägg till din avec: Cognac, Limoncello, Sherry, Whiskey.
Pris per cl. Fråga oss för mer info.
*Add your avec: Cognac, Limoncello, Sherry,
Whiskey. Price per cl. Ask us for more info.*

KOMBINERA DIN BRICKA

Build a Board

VÄLJ HUVUDRÄTT 145:-

Vår Hemlagade Korv. Välj mellan vildsvin, fläsk, lamm eller hjort serveras med salad, briochebröd, och toppings
Our Homemade Sausage. Choose between wild boar, pork, lamb or venison served in a brioche bun with toppings

Pulled Pork Burgare, sallad, briochebröd, 165:-
aioli och inlagd gurka
Pulled Pork Burger, salad, brioche bread, aioli, pickled cucumber

Vildsvinsburgare 165:-
Wild Boar burger

Fläksida från Åby Gård med inlagd rödlök, aioli och sallad
Slow Cooked Pork Belly with pickled red onions, aioli and salad

The Hairy Pigs Soppa med knäckebröd
The Hairy Pigs Soup with crackers

Taco med renkött och lingon
Reindeer taco with Lingonberries red onion and parsley

Vi rekommenderar två sidorätter
We recommend 2 side dishes (65kr each)

Oliver från Málaga
Olives from Málaga

Svamp med grönkål
Mushrooms with green kale

Pommes Frites med dill,
färskostdipp toppad
med rödlök
*French Fries with dill, Cream cheese
and red onion*

Stuvad vitkål med hjortfärs
*White cabbage in cream with veni-
son*

Coleslaw
Coleslaw

Stora Vitlöksbröd
Garlic Bread

Belgisk pommes frites med ma-
jonnäs och rödlök
*Belgian French fries with
mayonnaise and red onion*

Salami Toskana
Salami from Tuscany, Italy

Pommes Frites med aioli
French Fries with aioli

Pototismos

Sides 65:-

DAGENS HUSMAN / SWEDISH CLASSICS

Vildsvinköttbullar med potatismos,
lingon och inlagd gurka 235kr
*Wild Boar meatballs with mash potatoes, lingonberries and
pickled cucumber*

Oxkindragu med potatismos,
svamp och lök 275kr
Ox cheek ragu with mash potatoes, Mushrooms and pearl onion

Fläskpannkaka med fläksida från Åby Gård 185kr
Pancake served with pork belly from Åby Gård

SAUSAGE AND MASH 265kr
*Wildboar Sausages with mashed potatoes served with onion and
mushroom reduction*