

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

TOMATO

Chicken + beef broth,
tomato, basil, celery



STARK

Kyckling + nötbuljong, husets
chiliolja, sichuanpeppar, vitlök

SPICY

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



GULD

Kyckling + nötbuljong,
syrad kål, chili, ingefära



GOLD

Chicken + beef broth, pickled
cabbage, chili, ginger



KÖTT MEAT

200g / tallrik

Enkel tallrik

Vardagar KI 12:00 - 15:00

208 kr / pers

En tallrik från nummer 1 - 7

Classic Lunch Buffé

Vardagar KI 12:00 - 15:00

Studenter & 65+ år -30kr

258 kr / pers

Classic Buffé

Middag & Helgdag

298 kr / pers



1

Utvalt vårlamm

Välmarorerat, saftigt och mild

Selected lamb

Well-marbled, juicy and mild flavor



2

Fläskkarré

Välmarorerad och mör

Pork shoulder butt

Well marbled and tender



Entrecote

Köttiga, välmarorerade och stora skivor

Entrecote

Meaty, well-marbled and large steak slices



Premium Lunch Buffé

Vardagar KI 12:00 - 15:00

Studenter & 65+ år -30kr

298 kr / pers

Premium Buffé

Middag & Helgdag

338 kr / pers



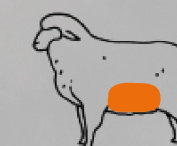
4

Vårlamm

Finns exklusivt här, lagrat för mörhet

Chef selected lamb

Exclusively available here, aged for tenderness



Top blade

Nötkött, mycket mör och saftig

5

Top plate

Beef, very tender and juicy



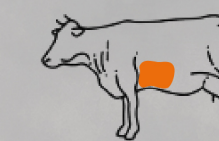
6

Utvalt nötkött

Vår storsäljare och mycket populär i hot pot, innehåller
högre fetthalt och mycket saftig

Chef selected beef

Our top seller and very popular among hot pot, contains
higher fat content and very juicy



7

Vannameiräkor 4 st

King prawn 4st



Öppetider

Måndag - Torsdag 12:00 - 22:00

Fredag 12:00 - 23:00

Lördag 11:30 - 23:00

Söndag 11:30 - 22:00

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

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



BBQ GRILLSPETT



Lamm Lamb

Nöt Beef

Räka Shrimp

28kr / spett

28kr / spett

28kr / 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

Brooklyn Defender IPA 3,5%

78kr

Carlsberg Happy Lager 0,0%

58kr

Somersby Rosé 0,0%

58kr

HUR MAN BESTÄLLER

HOW TO ORDER

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 A / A&B

Choose meat menu A / A&B



3

VÄLJ DIPPSÅS

SELECT DIPPING SAUCE



Välj en dipsås eller gör din egen i vår säsbar

Choose your sauce or make your own from our sauce bar

4

VÄLJ SJÄLV FRÅN BUFFÉN

CHOOSE YOUR INGREDIENTS FROM THE BUFFET



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

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.