



HELSING

Välkommen till
The House of Helsing

Välkommen till mötesplatsen med en bredare smakupplevelse. Helsing meny börjar med vår stolthet Mellanrätterna - lagom stora rätter till lagom pris. Vi väljer rätter efter säsongen och använder närproducerade råvaror av högsta kvalitet. Beställ gärna in flera rätter samtidigt och dela dem med dina vänner.

Vår meny fortsätter med utvalda rätter där du finner kända favoriter med en spännvidd från skaldjur och fisk till en mör ryggbiff. Smakerna från hela världen har med varsam hand tillretts av våra skickliga kockar för dig.

Till maten erbjuder vi en spännande winetasting-meny som vi anpassar till de rätter du väljer för att få en total smakupplevelse.

Winetasting-meny 170 kr/person
Består av tre halva glas av våra utvalda viner.

Afterwork
Fredag 17.00 – 20.00
Vin från 45 kr/glas
Öl från 35 kr/glas
Bubbel från 60 kr/glas
Alkoholfria alternativ finns

Välkommen till ett personligare hotell i centrala Helsingborg, beläget precis nedanför de pampiga terrasstrapporna, med vacker utsikt över Öresund och Danmark. Det bedårande huset byggdes i slutet av 1800-talet och sekelskiftets charm finns väl bevarad. Hos oss kan du både bo bekvämt och konferera i toppmoderna konferenslokaler.



www.helsingbar.com
boka@helsingbar.com
www.hotelhelsingborg.se
hotelhelsingborg@hotelhelsingborg.se



HELSING



HELSING

Mellanrätter

Gyoza på fisk och skaldjur
Stekt dumpling med spicy lemonsås
120 kr

Halstrade pilgrimsmusslor
Serveras med blomkål och tryffeltapenad
120 kr

Gretas wasabitonfisk
Tartar på tonfisk med wasabimajonnäs och örter
120 kr

Gravad Röding
Fänkål escabech på spank maner och äppelsorbet
120 kr

Ankbröst Five spices
Serveras med stekt höstsvamp och selleripuré
120 kr

Oxcarpaccio Chimichurri
Argentisk örtsås, rökta mandlar och ruccola
120 kr

Boeuf de Joue
Rödvinsbräserad oxkind med saffransrisotto och tomat
120 kr

Hummerbubbel

Donnas Hummerbubbel
En halv gratinerad hummer och ett glas Champagne
250 kr



HELSING

Huvudrätter

Chevre chaud

Gratinerad getosttoast med rostad paprika, kronärtskocka och ruccola
140 kr

Veckans soppa

En smakrik soppa tillredd med omtanke
100 kr

Räksmörgås á la Helsing

Handskalade räkor på en bädd av frissé- och lollo rossosallad
160 kr

Ugnsbakad Hälleflundra

Serveras med skirat smör, pepparrot och dillbräserverade morötter
270 kr

Halstrad lax Teriyaki

Teriyakiglacerad laxfilé med gröna bönor, lök och ingefära
190 kr

Gustavs Ceasarsallad

Kyckling, varmrökt sidfläsk och smakrik parmesan
160 kr

Helsing's Barbequeburgare

Hamburgare med bacon, vällagrad prästost och rostad potatis
170 kr

Ryggbiff Rambo

Svensk hängmörad ryggbiff med balsamicomarinerade tomater och rostad potatis
Välj mellan bearnaisesås eller rödvinssås
280 kr

Barnmeny

Spaghetti Bolognese

70 kr



HELSING

Desserten

Crème Brûlée Café

Serveras med chokladglass

90 kr

Höstäpple i texturer

Tarte Tatinsorbet med syrlig äppelkompott, friterade
äppelklyftor och karamelliserad havre

90 kr

Helsing's utvalda ostar

Serveras med klassiska tillbehör

120 kr

Helsing's Petit Fours, kaffe och avec

4 cl husets avec

110 kr

Tea & Kaffe

Tea

Kusumi tea Paris

23 kr

Kaffe

Zoegas mollbergs blandning

25 kr

Enkel espresso

30 kr

Dubbel espresso

35 kr

Cappuccino

35 kr

Kaffe latte

35 kr



HELSING

Dryck

CIDER

Somersby päron cider

54 kr/33cl

L. Raison, Cidre Blond, Cidraie

54 kr/33cl

ÖL

FRANKRIKE

Kronenburg 1664, *fatöl*

56 kr/40cl

SVERIGE

Carnegie o CO Porter

75 kr/33cl

DANMARK

Carlsberg Hof

49 kr/33cl

TYSKLAND

Franziskaner Weissbier

75 kr/50cl

USA

Brooklyn lager

55 kr/33cl

Brooklyn india pale ale

65 kr/33cl

Brooklyn brown ale

63 kr/33cl



HELSING

Avec

	Pris/cl
COGNAC	
Chateau Beaulon 7 YO	20 kr
Chateau Beaulon 12 YO	22 kr
Grönstedts Monopole VSOP	22 kr
Grönstedts XO	30 kr
Hennessy XO	35 kr
Hine Early Landed 1981	99 kr
Hine Rare & Delicate	28 kr
Hine Triomphe	97 kr
Hine Vintage 1975	110 kr
Martell Noblige	30 kr
Remy Martin VSOP	49 kr
BRANDY	
Fernando de Castilla Solera Grand Reserva	32 kr
Fernando de Castilla Solera Reserva	24 kr
Jaime 1 Reserva de la Familia, Torres, Katalonien, Spanien	25 kr
Torres 10 Imperial, Katalonien, Spanien	19 kr
CALVADOS	
Boulard Hors d'Age	25 kr
Busnel VSOP	20 kr
Marquis de la Pomme 1977, Dom du Coquerel	47 kr
ARMAGNAC	
Armagnac Larressingle 1976	35 kr
Chabot Napoleon	25 kr
Veuve Goudoulin XO	40 kr
ROM	
Angostura 1824 12 YO	33 kr
Appleton Estate Extra	23 kr
Mount Gay, Elipse	20 kr
Mount Gay Extra Old	26 kr
Ron Zacapa 23 YO	36 kr



HELING

Avec

	Pris/cl
GRAPPA	
Grappa di Brunello, Castelgiocondo, Frescobaldi	28 kr
Grappa Nonino Cuveé	30 kr
Grappa Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia	32 kr
Grappa Sauvignon Blanc	35 kr
Grappa Tradizionale 41 Gradi, Nonino	23 kr
Jacopo Poli, Bassano del Grappa	29 kr
Jacopo Poli, Torcolato	39 kr
TEQUILA	
Jose Cuervo, La Familia	48 kr
Sauza, Hornitoz resposado	19 kr
Sauza, Tres Generaciones, Anejo	34 kr
Sauza, Tres Generaciones, Plata	28 kr
BLENDED WHISKY	
Chivas Regal 12YO	22 kr
Jameson	19 kr
The Famous Grouse	19 kr
SINGLE MALT	
Bowmore 18 YO	38 kr
Dalwhinnie 15 YO	30 kr
Glenlivet 12 YO	22 kr
Highland Park 12 YO	28 kr
Highland Park 18 YO	34 kr
Highland Park 25 YO	80 kr
Laphroaig 10 YO	28 kr
Lagavulin 16 YO	34 kr
Oban 14 YO	31 kr
Talisker 10 YO	29 kr
AMERIKANSK WHISKEY	
Blantons Singel Barrol	34 kr
Jack Daniels, Gentleman Jack	32 kr
Jack Daniels, NO. 7	22 kr
Jim Beam	19 kr
Makers Mark	24 kr
Wild Turkey Rye	22 kr



HELSING

Avec

	Pric/cl
JAPANSK WHISKEY	
Suntory Hibiki 17 YO	43 kr
GIN	
Bombay Sapphire	19 kr
Hendricks	26 kr
Hven, Organiska Gin	30 kr
Tanqueray No Ten	29 kr
VODKA	
Grey Goose	30 kr
Stolichnaya	19 kr
Zubrowka Bison Grass	22 kr



HELSING

Vinmeny

	Glas	Flaska
MOUSSERANDE		
Nv, Prosecco Brut, Cantine Sacchetto, Veneto, Italien	75 kr	350 kr
Nv, Palmer & Co Brut, Reims, Champagne, Frankrike	125 kr	695 kr
VITT		
07, Claudio Bianco, MGM Mondo del Vino, Sicilien, Italien	65 kr	260 kr
07, Sauvignon Blanc, Spy Valley, Marlborough, Nya Zeeland	80 kr	365 kr
07, Chablis l'eglantière, Domaine de l'Eglantière, Frankrike	95 kr	420 kr
09, Sauvignon Blanc, Escapade winery, Stellenbosch, Sydafrika	110 kr	530 kr
08, Gewurtztraminer, Colterenzio, Alto Adige, Italien	120 kr	550 kr
04, Chardonnay, Marimar Torres, Russian River, Kalifornien, USA	150 kr	625 kr
RÖTT		
07, Claudio Rosso, MGM Mondo del Vino, Sicilien, Italien	65 kr	260 kr
07, Cabernet Sauvignon, Moore's Creek, South Eastern Australia	80 kr	365 kr
07, Côtes du Rhône, Domaine Saint Gayan, Frankrike	90 kr	370 kr
08, Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige, Italien	115 kr	535 kr
08, Spezieri Rosso, Tenuta Col d'Orcia, Italien	120 kr	550 kr
06, Shiraz, Escapade winery, Stellenbosch, Sydafrika	150 kr	695 kr
SÖTA		
Nv, Moscatel Oro, Miguel Torres, Katalonien, Spanien 50 cl	70 kr	319 kr
03, Sauternes, Dauphin de Guiraud, Bordeaux, Frankrike	110 kr	550 kr
ROSÉ		
08, Pinotage, Delheim, Stellenbosch, Sydafrika	80 kr	365 kr
ALKOHOLFRITT VIN		
08 Muscat, Natureo Free, Katalonien, Spanien (0,5 %)	55 kr	240 kr



HELSING

Vinmeny

	Flaska
MOUSSERANDE	
ITALIEN	
Nv, Prosecco Brut , Cantine Sacchetto, Veneto	350 kr
Nv, Bellavista Cuvée Brut, Lombardiet	495 kr
SPANIEN	
Nv, Cava, Grans Moments Brut, Penedès, Katalonien	375 kr
Nv, Cava Privat Reserve Brut	395 kr
FRANKRIKE	
Nv, Palmer & Co Brut, Reims, Champagne	695 kr
Nv, Charles Mignon, Brut Grande Réserve Premier Cru, Épernay	795 kr
Nv, Bollinger Special Cuvée	995 kr
00, Palmer & Co Millesime Brut, Reims, Champagne, (Magnum)	1680 kr
98, Cuvée William DEUTZ, Aÿ, Champagne	1300 kr
99, Cuvée Rosé William DEUTZ, Aÿ, Champagne	1900 kr
00, Egly- Ouriet Brut Grand Cru Millésime, Ambonnay, Champagne	1800 kr
97, Salon, Blanc de Blanc, Le Mesnil, Champagne	7000 kr
VITT VIN	
FRANKRIKE	
BOURGOGNE	
07, Chablis l'eglantière, Domaine de l'Eglantière	420 kr
04, Chablis Grand Cru Bougros, Verget	1250 kr
04, Bourgogne Blanc Georges Faiveley, Domaine Faiveley	495 kr
06, Pouilly Fuissé, Maison Louis Jadot	695 kr
04, Puligny-Montrachet, 1er Cru La Garenna, Simon Bize	1389 kr
ALSACE	
07, Pinot Blanc Josmeyer, Wintzenheim	390 kr
05, Pinot Gris, Josmeyer, Wintzenheim	540 kr
05, Sylvaner Vieilles Vignes, Domaine Paul Blanck	460 kr
07, Riesling, Domaine Paul Blanck, Kaysersberg	540 kr
01, Gewurtztraminer, Heimbouurg, Domaine Zind- Humbrecht	945 kr
	Flaska
LOIRE	
07, Sancerre Vieilles Vignes, Domaine des Franck Millet	445 kr
06, Pouilly-Fumé, Fournier	425 kr
RHONE	
07, Lirac, Château Devoy Martine	350 kr



HELSING

Vinmeny

	Flaska
BORDEAUX	
06, Sirius Semillon, Sauvignon Blanc, Maison Sichel	485 kr
ÖSTERRIKE	
07, Grüner Veltliner Strassertal, Johann Topf, Kamptal	365 kr
ITALIEN	
07, Claudio Bianco, MGM Mondo del Vino, Sicilien	260 kr
07, San Vincenzo, Anselmi, Soave	295 kr
08, Gewurtztraminer, Colterenzio, Alto Adige	550 kr
SPANIEN	
08, Macabeo, Dominio Espinal, Yecla	325 kr
06, Chardonnay & Garnacha Blanca, Jean Leon, Penedès	295 kr
06, Albarino, Pazo de Señorans, Rias Baixas, Galicien	530 kr
07, Chardonnay, Emina, Castilla y Leon	695 kr
07, Ossian, Rueda	685 kr
AUSTRALIEN	
07, Chardonnay, Bimbadgen, Hunter Valley	330 kr
03, Riesling, Bethany, Barossa Valley	345 kr
NYA ZEELAND	
07, Sauvignon Blanc, Spy Valley, Marlborough	365 kr
SYDAFRIKA	
09, Sauvignon Blanc, Escapade winery, Stellenbosch, Sydafrika	530 kr
CHILE	
05, Cuvée Alexandre, Chardonnay, Casa Lapostolle	425 kr
	Flaska
USA	
06, Chardonnay, Wölffer Estate, The Hamptons Long Island, New York	550 kr
02, Chardonnay, Carneros, Sonoma, Kalifornien	610 kr
04, Chardonnay, Marimar Torres, Russian River, Kalifornien	625 kr
03, Chardonnay, Marimar Torres, Russian River, Kalifornien (Magnum)	1300 kr



HELSING

Vinmeny

	Flaska
RÖTT VIN	
FRANKRIKE	
BORDEAUX	
05, Sirius Merlot & Cabernet Sauvignon, Maison Sichel	465 kr
96, Château Palmer, Margaux	5500 kr
93, Château Cheval Blanc, St Emilion	8900 kr
BOURGOGNE	
06, Bourgogne Rouge, Domaine Faiveley	475 kr
05, Savigny les Beaune les Bourgeots, Simon Bize	730 kr
06, Nuits St Georges 1er cru Aux Chaignots, Domaine Faiveley	935 kr
06, Vosné- Romanée Beaux Monts, Maison Louis Jadot	1385 kr
LOIRE	
05, La Grille Chinon, B de Theil	325 kr
RHÔNE	
07, Côtes du Rhône, Domaine Saint Gayan	370 kr
06, Crozes Hermitage, Emmanuel Darnaud	465 kr
LANGUEDOC	
05, Faugères, Domaine Saint Antonin	435 kr
ÖSTERRIKE	
05, Zweigelt Sachsenberg, Johann Topf, Kamptal	670 kr
ITALIEN	
ALTO ADIGE	
08, Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige, Italien	535 kr
PIEMONTE	
06, Barbaresco, Asij, Ceretto Az Vitivinicole	890 kr
04, Barolo, Pio Cesare	
VENETO	
05, Santa Sofia, Amarone della valpolicella Classico	890 kr



HELSING

Vinmeny

	Flaska
TOSCANA	
08, Spezieri Rosso, Tenuta Col d'Orcia, Toscana	550 kr
06, Banditella Rosso di Montalcino, Tenuta Col d'Orcia	745 kr
04, Brunello di Montalcino Tenuta Col d'Orcia	895 kr
77, Brunello di Montalcino, Tenuta Col d'Orcia	3500 kr
79, Brunello di Montalcino, Tenuta Col d'Orcia	3500 kr
80, Brunello di Montalcino, Tenuta Col d'Orcia	3500 kr
07, Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia	550 kr
07, Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia (Magnum)	1155 kr
07, Le Serre Nuove, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, Italien	895 kr
05, Ornellaia Bolgheri, Tenuta dell'Ornellaia	1895 kr
04, Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	3500 kr
05, Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	3500 kr
SICILIEN	
07, Claudio Rosso, MGM Mondo del Vino	260 kr
SPANIEN	
KATALONIEN	
06, Salmos, Miguel Torres, Priorat	595 kr
05, Mas La Plana, Miguel Torres, Penedès	695 kr
04, Coronas, Miguel Torres, Katalonien (Magnum)	480 kr
RIOJA	
07, Ibéricos Crianza, Torres	485 kr
RIBERA DEL DUERO	
08, Tinto Joven Roble, Pago de los Capellanes	495 kr
06, Aalto	895 kr
04, Aalto PS (Magnum)	3500 kr
02, Rento, Bodega Renacimiento	950 kr
SYDAFRIKA	
06, Cabernet Sauvignon, Escapades, Stellenbosch (Dubbel Magnum)	3080 kr
06, Shiraz, Escapade winery, Stellenbosch, Sydafrika	695 kr
AUSTRALIEN	
07, Cabernet Sauvignon, Moore's Creek, South Eastern Australia	355 kr
06, Shiraz, Bimbadgen, Hunter Valley/ Orange	395 kr
06, Woodhenge Shiraz, Wirra Wirra Vineyards, McLaren Vale	630 kr
NYA ZEELAND	
07, Pinot Noir, Stone Paddock, Paritua Vineyards, Central Otago	695 kr



HELSING

Vinmeny

	Flaska
USA	
07, Zinfandel, Seghesio, Sonoma County	625 kr
03, Pinot Noir, Marimar Torres, Russian River, Kalifornien	695 kr
06, Merlot, Shafer, Napa Valley, Kalifornien	995 kr
CHILE	
05, Parcela #7 Reserva, Viña von Siebenthal, Aconcagua	460 kr
06, Cuvée Alexandre, Pinot Noir, Casa Lapostolle	475 kr
03, Borobo, Casa Lapostolle	950 kr
04, Clos Apalta, Casa Lapostolle, Rapel Valley	1395 kr
06, Clos Apalta, Casa Lapostolle, Rapel Valley	1595 kr
SÖTA	
03, Sauternes, Dauphin de Guiraud, Bordeaux, Frankrike	550 kr
05, I Capitelli, Anselmi, Soave, Italien	445 kr
08, Moscato d'Asti, Ivignaioli di S. Stefano, Ceretto	310 kr
Nv, Moscatel Oro, Miguel Torres, Katalonien, Spanien 50 cl	319 kr
06, Inniskillin Icewine, Oak Aged Vidal, Niagara Peninsula, Kanada	1200 kr



HELSING

Bite-sized dishes

Sea food gyosa

Pan fried dumplings with spicy lemon sauce
120 Sek

Seared scallops

With cauliflower and truffle tapenad
120 Sek

Gretas wasabi tuna

Tuna tartar with wasabi mayonnaise and fresh herbs
120 Sek

Cured arctic char

With fenel "escabech" and green apple sorbet
120 Sek

Pan fried duckbreast "five spices"

With mushrooms and celeriac creme
120 Sek

Beef carpaccio

With chimichurri, smoked almonds and rocket
120 Sek

Boeuf de Juoe

Red wine braised cheek of beef with saffron risotto and soffritto
120 Sek

Lobsterbubbly

Donnas Lobster and Champagne

Half gratinated lobster with one glass Champagne
250 Sek



HELSING

Maincourse

Chevre chaud

Gratinated goat cheese toast with roasted red bell pepper, artichokes and rocket
140 Sek

Soup of the week

A tasty soup made with care
100 Sek

Schrimp sandwich á la Helsing

Hand peeled schrimps with boiled egg, mayonnaise and lemon
160 Sek

Baked halibut

Served with clarified butter, horse radish and dill braised carrots
270 Sek

Teriyaki glazed salmon

With green beans, onions and pickled ginger
190 Sek

Gustavs Ceasar salad

With chicken and smoked bacon
160 Sek

Helsing's cheese and bbq burger

With bacon and roasted potatoes
170 Sek

Sirloin steak Rambo

With marinated tomatoes, roasted potatoes and
your choice of red wine sauce or bearnaise sauce
280 Sek

Childrens meny

Spaghetti Bolognese

70 Sek



HELSING

Desserts

Crème Brûlée flavoured with coffee
Served with chocolate ice cream
90 Sek

Apples in textures
Tarte tatin sorbet with apple compote, apple fritters and caramelized oats
90 Sek

Helsing's cheese plate
Served with accompaniments
120 Sek

Helsing's Petit Fours, coffee and avec
4 cl Helsing's avec
150 Sek