



HAMNKROGEN

De viktigaste trenderna inom restaurangbranschen

För att lyckas idag inom restaurangbranschen finns en del saker man bör ta med sig:

- Ett restaurangbesök är dyrt och förväntas vara en helhetsupplevelse – maten är visserligen oerhört viktig men det är även restaurangens inredning och vilka känslor den väcker. Modernt nu är att man ska känna sig välkommen och hemma, det ska vara genomarbetat och snyggt, mysigt och lite som ett vardagsrum. Musik ordnar rätta stämningen. En bar är praktiskt och trevligt. Där kan man placera gäster som väntar på ett bord eller gäster som bara vill ha något litet och något att dricka.
- Hållbart är viktigt förstås. Råvaror som känns ärliga, mycket grönsaker och gärna som huvudråvara, ekologiskt om det går. Att personalen har kunskap om råvarorna och kan berätta om dem för gästerna är viktigt.
- Många förväntar sig att restaurangen är aktiv i sociala media och att man har en webbsida som är attraktiv och som uppdateras regelbundet. Att kunna beställa digitalt och få hemkört har blivit självklart för många i och med pandemin.
- Det ska vara prisvärt. Maten behöver inte vara dyr men att servera den på ett kreativt sätt i en trevlig miljö ökar känslan av att man fått mycket för pengarna.





Konkurrenter

Engströms Food & Deli

Urbant med krogkänsla, trevlig ute-del, musik och snygg interiör. Blandad meny med smaker från många delar av världen, ofta asiatiskt. Känns modernt och är välkomnande för de flesta åldrar.

APA

Mysigt och cool vardagsrumskänsla. Enbart burgare med olika tillbehör, vilka alltid har sin publik om de är bra gjorda. Ganska ungdomligt.

Skeppet

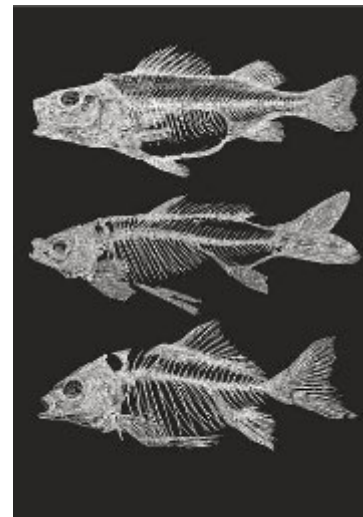
Traditionellt både vad gäller miljö och meny. Många säkra kort på menyn, presenterade på ett ordinärt sätt. Blandad publik som vill ha en trevlig kväll, det kulinariska är inte i centrum.

BY THE DOCK.

En riktig krog, mysig och avslappnad...

- Modern inredning men som ändå håller över tid, musik som skapar stämning, på sommaren en vacker uteservering. Gärna subtila referenser inredningsmässigt till båt och hav. Kanske kan uteserveringen täckas över och bli matsal inne på vintern?
- Integrerad bar (som också kan fungera som café på morgonen för båtfolk)
- Blandad meny med flera populära klassiska rätter kompletterat med ett par rätter med nya och annorlunda smaker – kan vara asiatiskt t ex .
- Genomtänkt och ambitiöst sätt att servera maten – olika tallrikar, skärbrädor, skålar till alla rätter
- En lagom vinlista som passar menyn, drinkar, bra ölsorter
- Underhållning ibland och temakvällar känns helt rätt här
- Avslappnad och skicklig personal, helst åldersblandad

Hamnkrogens fina, centrala läge inbjuder verkligen till umgänge kring god mat! Här finns stora möjligheter att skapa en verksamhet som kan locka många – för en lunch, en drink eller mysigt kvällshäng med vännerna, oavsett om man tillhör båtfolket eller "vanligt" folk.





Menyinriktning förslag 1 – något för många

I och med att Härnösand inte har en så stor befolkning är det troligen bra att erbjuda en varierad och bred meny för att kunna fylla restaurangen kväll efter kväll. Inslag av mat från vattnet känns självklart i och med hamnläget. Priserna bör också de vara varierade.

Meny kväll

Snacks att beställa om man inte är så hungrig, Fungerar också som förrätter. Några desserter och gott kaffe.

Exempel huvudrätter

- Populära klassiska storsäljare som fiskgryta, en mör köttbit från trakten med flera tillbehör, bästa räkmackan, moules frites, Kalixrom och torskrygg.
- Innovativa vegetariska rätter
- En matig, fräsch sallad
- En asiatisk hetare rätt av något slag

Lunch förslag 1

Lunch serverar man oftast som buffé eller portionerad, serverad vid bordet. Att lägga upp snygga portioner till gästen och servera vid bordet ger ju förstås bättre kostnadskontroll och kan vara väldigt trevligt. Föreslår det och ett fåtal rätter på menyn för att bättre kunna hålla kvalitet och för att minimera antal personaltimmar. Val av maträtt och betalning vid baren, tallriken kommer till bordet.

Lunchen ska attrahera många och bör därför som kvällsmenyn varieras. En kött, en fisk, en pasta och möjligen en sallad räcker. Till det ett hembakat bröd med smör och kanske en brödröra som hummus eller liknande. Hembakat bröd som är riktigt gott är sådant som en restaurang kan bli känd för – därför ska man lägga ner energi på det. En enkel fräsch sallad och kaffe på maten, gärna med något hembakat sött är trevligt.





Menyinriktning förslag 2 – italienska storfavoriter

Stenugnsbakad italiensk "finpizza", färsk pasta och sallader är en fantastiskt kombo! Många sådana restauranger dyker upp nu och blir alltid lika populära. Dels för att många tycker om denna typ av mat, dels för att man kan hålla rimliga priser. Här är det viktigt att restauratören har en genuin kunskap och känsla för det italienska, det blir mer trovärdigt då. Stenugnen ska placeras synlig för gästerna.

Meny kväll

Antipasti (några förrätter/smårätter), desserter och bra kaffe, italienska viner, öl, drinkar

Stenugnsbakade pizzor av många slag

Pastarätter

Matiga sallader

Lunch

Samma typ av maträtter men en bantad meny för att klara att servera under kort tid.



Exempelmenyer
från liknande
restauranger



GIRETTO

PIZZA

Margherita 89 kr
Tomatsås, mozzarella och basilika

Prosciutto 99 kr
Tomatsås, mozzarella, prosciutto och basilika

Diavola 99 kr
Tomatsås, mozzarella, pikant salami och basilika

Capricciosa 109 kr
Tomatsås, mozzarella, prosciutto och champinjoner

Pepperoni 109 kr
Tomatsås, mozzarella, pikant salami, paprika och rödlik

Al pesto 109 kr
Tomatsås, mozzarella och pesto

Salsiccia 119 kr
Tomatsås, mozzarella, salsicciakorv och champinjoner

Calzone prosciutto 119 kr
Tomatsås, mozzarella och skinka

Vegetariana 129 kr
Tomatsås, mozzarella, pesto, gul paprika, champinjoner, rödlik och oliver

Bufala 129 kr
Tomatsås, buffelmozzarella, färska tomater och basilika

Quattro Stagioni 129 kr
Tomatsås, mozzarella, champinjoner, oliver, kronärtskocka och skinka

Salmone 139 kr
Smetosa, mozzarella, kallrökt lax, picklad rödlik och svartpeppar

Tartufo 139 kr
Svampkräm med tryffel, mozzarella, kirschbärstomater, tryffelsalami och basilika

Parma 139 kr
Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, rucola och parmesanost

Al Tonno 139 kr
Tomatsås, mozzarella, chili, rödlik och tonfisk

Love pizza, hate gluten? + 20 kr
Alla våra pizzor kan göras på glutenfri botten men kan innehålla spår av gluten

PASTA

Pasta al ragu 139 kr
Pasta med ragu på nötfärs, rökt vin, vitlök, tomat, rosmarin och parmesan

Pasta al pesto 139 kr
Pasta med pesto på basilika, vitlök, parmesan, gräddä och pinjenätter

INSALATA

Salmone 129 kr
Salad, med lax, quinoa, vitkål, paprika, sockerärter, rödlik och salladsdök

Pollo 129 kr
Salad med kycklingfil, quinoa, vitkål, paprika, sockerärter, rödlik och salladsdök

Formaggio 129 kr
Salad med halloumi, quinoa, vitkål, paprika, sockerärter, rödlik och salladsdök

BARNMENY

Halv pizza Margherita 49 kr
Halv pizza Prosciutto 59 kr
Halv Tagliatelle al ragu 79 kr

CAFFÈ

Espresso singel/tubbel 30 kr / 35 kr
Espresso Macchiato singel/tubbel 30 kr / 35 kr
Americano 40 kr
Cappuccino 40 kr
Caffè Latte 40 kr
Latte Macchiato 40 kr

Hela vår kaffemeny går att beställas kaffeledigt!

VEGGIE PIZZAS

QUEEN MARGHERITA 109 KR
crushed italian tomato sauce | fior-di-latte mozzarella | grana padano cheese | fresh basil | marinated cherry tomatoes

GORGONZOLA PIZZA 135 KR
extra virgin olive oil | fior-di-latte mozzarella | french Gorgonzola | grana padano cheese | rosemary | Modena Crema Nera balsamic reduction

CHEVRE & PEARS 135 KR
extra virgin olive oil | fior-di-latte mozzarella | chevre d'alp cheese | pear | arugula | lemon | honey

SHIITAKE & HERBS 139 KR
extra virgin olive oil | fior-di-latte mozzarella | portobello & shiitake mushroom | garlic | grana padano cheese | rosemary | fresh thyme

CLASSIC-ISH PIZZAS

SPICY SALAMI 135 KR
crushed italian tomato sauce | fior-di-latte mozzarella | spicy salami | grana padano cheese | red onion | rosemary | fresh thyme

VESUVIA PIZZA 125 KR
italian tomato sauce | fior-di-latte mozzarella | italian prosciutto cotto ham | fresh arugula

CAPRICCIOSA 129 KR
Herb infused crushed italian tomato sauce | fior-di-latte mozzarella | grana padano | portobello | rosemary & fresh thyme | salt & black pepper

GARDEN PESTO 129 KR
house made pesto | fior-di-latte mozzarella | fresh spinach | oven roasted broccoli | marinated cherry tomatoes | grana padano cheese

SIGNATURE PIZZAS

BEE STING 135 KR
extra virgin olive oil | italian spicy salami | Swedish honey | fior-di-latte mozzarella | grana padano cheese | red onion | rosemary | fresh thyme | Italian chili flakes

TRUFFLE PORTOBELLO 179 KR
extra virgin olive oil | black truffle | portobello & shiitake mushrooms | black olives | garlic | thyme | fior-di-latte Mozzarella | grana padano cheese

BEETROOT CHEVRE 139 KR
extra virgin olive oil | chevre | fior-di-latte mozzarella | roasted beetroot | grana padano cheese | balsamic reduction | crispy pancetta | basil

N'DUJA & RICOTTA 145 KR
tomato sauce | fior-di-latte mozzarella | grana padano cheese | spicy nduja sausage | creamy ricotta | basil | sea salt & black pepper

SALADS

89 CAESAR 89 KR **WITH CHICKEN 109 KR**
caesar dressing | bacon | romaine | house made croutons | dried lemon | grana padano cheese

SEASONAL CHEVRE 125 KR
caramelized chevre | seasonal fruit | roasted walnuts

PHILLY SALMON 125 KR
smoked salmon | cream cheese | potatoes | dill

SMARATTER

ANTI PASTO / 145:–

kallskurna italienska delikatesser

CAPRESE / 120:–

tomat och mozzarella di bufala

BRUSCHETTA / 100:–

OLIVER / 40:–

