

FÖRRÄTTER

STARTERS

Grön sparrissoppa med krispig jamón bellota 150 kr
Green asparagus soup with crispy jamón bellota

Lime- och chilimarinerad tataki med papayasallad,
kumatotomater och sesamsmör 170 kr
Lime and chili marinated tataki with papaya salad, kumato tomatoes and sesame butter

Halstrade pilgrimsmusslor med Piel de Sapomelon och
molugakaviar 170 kr
Seared scallops with Piel de Sapo melon and moluga caviar

Laxtartar med limemarinerad gurka, krutonger och
kryddkrasse 160 kr
Salmon tartar with lime marinated cucumber, croutons and cress

MUSSLOR

MUSSELS

Classique
Vitt vin, lök och grädde
White wine, onion and cream

Duvel
Vitt vin, lök, blekselleri, bacon, vitlök, Duvel och grädde
White wine, onion, celeriac, bacon, garlic, Duvel beer and cream

Asian
Citrongräs, galangal, piri piri chili, lime och koriander
Lemongrass, galangal, piri piri chili, lime and coriander

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr
1/1 kg (varmrätt/main course) 250 kr*

*Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
**Fries and mayonnaise included in order of 1 kg*



Allergener? Fråga personalen.
Allergies? Ask your waiter/waitress.

VARMRÄTTER

MAINS

Sparrisrisotto med brynt smör, hyvlad parmesan
och rostade pinjenötter 250 kr
Asparagus risotto with browned butter, grated parmesan and roasted pine nuts

Duvel Cafés fiskgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr
Duvel Café's fish stew with saffron aioli and croutons

Smörstekt abborre med potatis- och primörsallad,
dill- och ramslöksolja samt molugakaviar 290 kr
Butter fried perch with potato and vegetable salad, dill and ramson oil and moluga caviar

Lammrostbiff med potatis- och tryffelpecorinoterrin,
rostade primörer och chimichurri 290 kr
Lamb topside with potato and truffle pecorino terrine, roasted vegetables and chimichurri

Biff Rydberg med Maredsousbräserad lök,
senapsgrädde och äggula 360 kr
Cubed fillet of beef with diced potatoes, Maredsous braised onions, mustard cream and egg yolk

Köttbullar med potatispuré, råörda lingon, pressgurka
och gräddsås 220 kr
Swedish meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

Hängmörad svensk entrecôte med nattbakad sparris,
timjan- och rödvinsås, rökt gruyère och sidfläsk 420 kr
Dry aged Swedish rib eye steak with slow cooked asparagus, thyme and red wine sauce, smoked gruyère and pork belly

TEATERMENY

THEATRE MENU

Grön sparrissoppa med krispig jamón bellota
Green asparagus soup with crispy jamón bellota

Laxtartar med limemarinerad gurka, krutonger
och kryddkrasse
Salmon tartar with lime marinated cucumber, croutons and cress



Lammrostbiff med potatis- och tryffelpecorinoterrin,
rostade primörer och chimichurri
Lamb topside with potato and truffle pecorino terrine, roasted vegetables and chimichurri

Örtbakad rödingfilé med picklade betor,
ramslökscrème och laxrom
Herb baked char fillet with pickled beets, ramson cream and salmon roe



Crème brûlée
Crème brûlée

Hallonpaj med vaniljglass och frystorkade hallon
Raspberry pie with vanilla ice cream and freeze dried raspberries

Två rätter / Two courses 395 kr
Tre rätter / Three courses 495 kr

SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron från Marennes d'Oléron med schalottenlöks vinegrette
Styck eller ett dussin 35 kr/380 kr
Oyster from Marennes d'Oléron with shallot vinaigrette

En näve färsk räkor med citron, majonnäs och rostat bröd 170 kr
A handful of prawns served with lemon, mayonnaise and toast

Hummer med rostat bröd, aioli, ljummet citronsmör
och blandsallad
Halv eller hel 240 kr/410 kr*
Lobster served with toast, aioli, lemon butter and mix salad

Kokta havskräftor med örtaioli och blandsallad 320 kr/580 kr*
*Langoustines with herb aioli and mix salad**

*Hel portion serveras med pommes frites
**Whole portion is served with fries*

DESSERTER

DESSERTS

Eton mess – basilikamarinerade jordgubbar,
maräng, grädde och vaniljglass 115 kr
Eton mess – basil marinated strawberries with meringue, cream and vanilla ice cream

Rabarberpannacotta med rabarbersorbet
och confiterad rabarber 115 kr
Rhubarb pannacotta with rhubarb sorbet and rhubarb confit

Fudgebrownie med kanderade nötter, rommarinerade
hallon och espressoglass 115 kr
Fudge brownie with candied nuts, rum marinated raspberries and espresso ice cream

Hallonpaj med vaniljglass och frystorkade hallon 115 kr
Raspberry pie with vanilla ice cream and freeze-dried raspberries

Crème brûlée 115 kr
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 45 kr
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke
och Cronwalls ängshonung
Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with caraway seeds and Mr. Cronwall's meadow honey

3 ostar/cheeses 140 kr
5 ostar/cheeses 220 kr