

FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor 150 kr

Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

Blini med löjrom, smetana och syrad rödlök 180 kr

Blini with bleak roe, smetana and pickled red onion

Tonfisktartar med avokado, ponzusås och sjögrässallad 160 kr

Tuna tartar with avocado, ponzu sauce and seaweed salad

Kantarelltoast med Tvärnöskinka och riven Svedjanost från norra Västerbotten 170/240 kr

Chanterelle toast with Tvärnö ham and grated Svedjan cheese from northern Västerbotten

TEATERMENY

THEATRE MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor

Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

Varmrökt lax med höstbetor, pepparrotscrème och kryddkrasse

Smoked salmon with autumn beets, horseradish cream and cress

Renwallenbergare med smörstekta kantareller, sockerärter, brynt smör, råörda lingon och potatispuré smaksatt med Svedjanost

Reindeer patty with butter fried chanterelles, sugar peas, browned butter, lingonberries and mashed potatoes with Svedjan cheese

Halstrad rödingfilé med höstbetor, syltade kantareller, savoykål och rödbetsmörssås

Grilled char with autumn beets, pickled chanterelles, savoy cabbage and beetroot sauce

Crème brûlée

Crème brûlée

Vit chokladpannacotta med passionsfruktscurd, honeycomb samt choklad- och mandelsmulor

White chocolate pannacotta with passion fruit curd, honeycomb and chocolate and almond crumbs

Två rätter / *Two courses* 395 kr

Tre rätter / *Three courses* 495 kr

VARMRÄTTER

MAINS

Spenat- och ricottafylld cannelloni med smörstekta kantareller, tomatsås och parmesan 250 kr

Spinach and ricotta filled cannelloni with butter fried chanterelles, tomato sauce and parmesan cheese

Duvel Cafés fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr

Duvel Café's fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Renwallenbergare med smörstekta kantareller, sockerärter, brynt smör, råörda lingon och potatispuré smaksatt med Svedjanost 280 kr

Reindeer patty with butter fried chanterelles, sugar peas, browned butter, lingonberries and mashed potatoes with Svedjan cheese

Halstrad gösfilé med frikassé på blåmusslor, Vongolemusslor, tomat, sjökorall och kokt potatis 320 kr

Grilled pikeperch fillet with fricassee of mussels, Vongole mussels, tomato, samphire and potatoes

Rödvinbräserverad short rib med potatispuré, skogschampinjoner och pancetta 260 kr

Red wine braised short rib with mashed potatoes, brown wood mushrooms and pancetta

Oxfile tournedos med anklever, haricots verts, potatisfondant, syltad lök och tryffelsky 340 kr

Fillet of beef with duck liver, green beans, potato fondant, pickled onion and truffle sauce

MUSSLOR

MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök och grädde

White wine, onion and cream

Saffran

Saffran, lök, fänkål, vitlök och grädde

Saffron, onion, fennel, garlic and cream

Tripel Karmeliet

Tripel Karmeliet-öl, lök, bacon, chili och tomat

Tripel Karmeliet beer, onion, bacon, chili and tomato

1/2 kg (förrätt/*starter*) 160 kr

1/1 kg (varmrätt/*main course*) 260 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.

SKALDJUR

SEAFOOD

Fine de Claire ostron från Chironfils med schalottenlöksvinägrett

Styck eller ett dussin 35 kr/380 kr

Fine de Claire oysters from Chironfils with shallot vinaigrette

En näve rökta räkor med saffransaioli och rostat surdegsbröd 170 kr

A handful of smoked shrimps with saffron aioli and roasted sourdough bread

Kokt hummer med aioli och rostat surdegsbröd 240/410 kr*

*Boiled lobster with aioli and roasted sourdough bread**

*Hel portion serveras med pommes frites

**Whole portion is served with fries*

DESSERTER

DESSERTS

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

Pekannötstarte med vaniljglass, saltrostade pekannötter samt karamell- och cognacsås 115 kr

Pecan tarte with vanilla ice cream, salt roasted pecans and caramel and cognac sauce

Chokladcrème med salt karamellglass, brownie, chokladjord, chokladolja och mjölkchokladpulver 115 kr

Chocolate cream with salt caramel ice cream, chocolate soil, brownie, chocolate oil and milk chocolate powder

Vit chokladpannacotta med passionsfruktscurd, honeycomb samt choklad- och mandelsmulor 115 kr

White chocolate pannacotta with passion fruit curd, honeycomb and chocolate and almond crumbs

En kula sorbet/glass 45 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Glöm inte att följa oss här:

Don't forget to follow us here:



FACEBOOK.COM/DUVELCAFE



INSTAGRAM.COM/DUVELCAFE

Duvel Café