

Duvel Café

HELGLUNCH V. 3

Dagens lunch - 165 kr

Moules Classique - 1 kg musslor med vitt vin, lök och grädde serveras med pommes frites och majonnäs

Skagenröra med brioche, löjrom, blandsallad och syltad tomat

Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

170 / 250 kr

Pumparisotto med brynt salviasmör, rostade morötter, ruccolasallad och hyvlad pecorino Cacio di fossa

Pumpkin risotto with browned salvia butter, roasted carrots, rucola and grated pecorino Cacio di fossa

260 kr

Hjortköttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och enbärsgräddsås

Venison meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and juniper cream sauce

250 kr

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles. Hel portion serveras med pommes frites

Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles. Whole portion is served with french fries

170 / 250 kr

Ostburgare på högrev och oxbringa med husets BBQ-aioli, bacon, gruyère, silverlök, saltgurka och pommes frites

cheeseburger made of chuck and beef brisket with BBQ-aioli, bacon, gruyère, silver onion, pickled cucumber and fries

250 kr

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger

Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

270 kr

Crème brûlée

Crème brûlée

125 kr

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

45 kr