

## FÖRRÄTTER

STARTERS

Havskräftsoppa med räkor och havsfänkål 160 kr  
Crayfish soup with shrimps and samphire

Blini med löjrom, picklad rödlök, smetana och citron 220 kr  
Blini with bleak roe, pickled red onion, smetana and lemon

Pocherat ägg med krabba, hollandaisesås  
och örtsallad på smörstekt brioche 180 kr  
Poached egg with crab, hollandaise sauce  
and herb salad on butter fried brioche

Sotad tonfisk med mango, friterad wonton och ponzusås 180 kr  
Blackened tuna with mango, deep fried wonton and ponzu sauce

Steak tartar på wagyu-picanha med kapris, äggula,  
surdegskrutonger och riven parmesan 220 kr  
Steak tartar of wagyu picanha with capers, egg yolk,  
levain croutons and grated parmesan

## TEATERMENY

THEATRE MENU

Havskräftsoppa med räkor och havsfänkål  
Crayfish soup with shrimps and samphire

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad,  
riven pepparrot och surdegskrutonger  
Smoked salmon with svecia cheese cream,  
herb salad, grated horseradish and levain croutons

Havets wallenbergare med grön sparris,  
bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås  
Wallenbergare of the sea with green asparagus,  
spinach, smoked trout roe and beurre blanc

Lammrostbiff med lammsky, rökt vitlökspuré  
och getostgratinerat potatis- och grönsakstorn  
Lamb roast beef with lamb sauce, garlic puree and  
goat cheese gratinated potato and vegetable tower

Crème brûlée  
Crème brûlée

Tiramisu med chokladjord  
Tiramisu with chocolate soil

Två rätter / Two courses 415 kr  
Tre rätter / Three courses 525 kr

## VARMRÄTTER

MAINS

Smörstekt spetskål med rotselleripuré, lökbuljong,  
friterad schalottenlök och riven pecorino 260 kr  
Butter fried pointed cabbage with celeriac puree,  
onion bouillon, fried shallots and grated pecorino

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 270 kr  
Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Ångad hälleflundra med pocherat ägg,  
räkor, dillolja, sparris och beurre blanc 340 kr  
Steamed halibut with poached egg, shrimps,  
dill oil, asparagus and beurre blanc

Oxrullader med potatispuré, råörda lingon,  
pressgurka och gräddsås 260 kr  
Braised rolls of beef with potato puree,  
lingonberries, cucumber and cream sauce

Lammrostbiff med lammsky, rökt vitlökspuré och  
getostgratinerat potatis- och grönsakstorn 290 kr  
Lamb roast beef with lamb sauce, garlic puree and  
goat cheese gratinated potato and vegetable tower

Oxfilé tournedos med oxsvansragu, krispig potatisterrin,  
smörkokt lök och oxsvanssky 340 kr  
Fillet of beef with ox tail ragu, crispy potato terrine,  
butter boiled onion and ox tail sauce

## MUSSLOR

MUSSELS

### Classique

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

### Duvel

Duvel-öl, grädde, parmesan  
Duvel beer, cream and parmesan

### 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 schalottenlöksvinaigrette  
Styck eller ett dussin 40 kr/420 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 280/480 kr\*  
Boiled lobster with aioli and roasted sourdough bread\*

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

## DESSERTER

DESSERTS

Tiramisu med chokladjord 135 kr  
Tiramisu with chocolate soil

Belgisk våffla med jordgubbar, vaniljglass och chokladsås 135 kr  
Belgian waffle with strawberries, vanilla ice cream and chocolate sauce

Lakritspannacotta med sockerflarn samt  
stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas 135 kr  
Liquorice pannacotta with sugar flakes and  
star anis and vanilla marinated pineapple

Crème brûlée 125 kr  
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 65 kr  
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 45 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