

## FÖRRÄTTER

STARTERS

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

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat 170 / 260 kr  
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

Honungs- och balsamicomarinerade betor med parmaskinka, monte enebro, valnötter och surdegskrutonger 160 kr  
Honey and balsamico marinated beets with parma ham, monte enebro, walnuts and sourdough croutons

Oxfilecarpaccio med tryffelmajonnäs, ruccolasallad, parmesan och rostade pinjenötter 190 kr  
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, arugula salad, parmesan cheese and roasted pine nuts

Blini med löjrom, smetana och syrad rödlök 240 kr  
Blini with bleak roe, sour cream and soured red onion

## TEATERMENY

THEATRE MENU

Havskräftsoppa med räkor och havsfänkål  
Langoustine soup with shrimps and samphire

Lax- och räkröra med rökt forellrom, örtsallad, surdegskrutonger och picklad lök  
Mixed salmon and shrimps with smoked arctic trout roe, herb salad, sourdough croutons and pickled onion

Lättrimmad torskrygg med picklad smålök, savoykål, gräslöksolja och beurre blanc  
Lightly cured cod loin with pickled onions, savoy cabbage, chive oil and beurre blanc

Lammytterfilé med örttäcke, auberginepuré, morötter, potatisterrin och lammsky  
Lamb fillet with herbs, aubergine puree, carrots, potato terrine and lamb sauce

Crème brûlée  
Crème brûlée

Mandelkaka med saltrostade mandlar, rårörda hjortron och punschgrädde  
Almond cake with salt roasted almonds, gooseberries and Swedish punsch cream

Två rätter / Two courses 460 kr  
Tre rätter / Three courses 570 kr

## VARMRÄTTER

MAINS

Risotto med kronärtskocka, gravad tomat, ruccolasallad, pecorino och friterad schalottenlök 280 kr  
Risotto with artichoke, cured tomato, arugula salad, pecorino and fried shallots

Helstekt rödtunga med kronärtskocka, kapris, tomat, räkor och brynt smör 390 kr  
Whole fried witch flounder with artichoke, capers, tomato, prawns and browned butter

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 290 kr  
Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Lammytterfilé med örttäcke, auberginepuré, morötter, potatisterrin och lammsky 380 kr  
Lamb fillet with herbs, aubergine puree, carrots, potato terrine and lamb sauce

Hjortwallenbergare med potatipuré, rårörda lingon, lökslungade ärtor och brynt smör 280 kr  
Swedish Wallenbergare of deer with potato puree, lingonberries, onion fried green peas and browned butter

Oxfile tournedos med benmärgssmör, gravad äggula, spenat samt vitlöks- och parmesanslungade pommes frites 420 kr  
Beef fillet tournedos with bone marrow butter, cured egg yolk, spinach and garlic and parmesan tossed fries

## MUSSLOR

MUSSELS

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

Westmalle Dubbel  
Westmalle Dubbel, lök, blekselleri, bacon och vitlök  
Westmalle Dubbel, onion, celeriac, bacon and garlic

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

1/2 kg (förrätt/starter) 180 kr  
1/1 kg (varmrätt/main course) 270 kr

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg  
Fries & 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  
Fine de Claire oysters from Chironfils with shallot vinaigrette  
Styck/piece eller ett dussin/dozen 40 kr/420 kr

En näve rökta räkor med saffransaioli och rostat surdegbröd 170 kr  
A handful of smoked shrimps with saffron aioli and roasted sourdough bread

Kokt hummer med aioli och rostat surdegbröd 280/490 kr\*  
Boiled lobster with aioli and roasted sourdough bread\*

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

## DESSERTER

DESSERTS

Mandelkaka med saltrostade mandlar, rårörda hjortron och punschgrädde 135 kr  
Almond cake with salt roasted almonds, gooseberries and Swedish punsch cream

Citronmarängpaj med champagnesorbet 135 kr  
Lemon meringue pie with champagne sorbet

Chokladfondant med romkaramelliserad banan, hasselnötter och vaniljglass 135 kr  
Chocolate fondant with rum caramelized banana, hazelnuts and vanilla ice cream

Crème brûlée 125 kr  
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70 kr  
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappistes Rochefort 60 kr  
Belgian chocolate truffle flavored with Trappistes Rochefort

Glöm inte att följa oss här:  
Don't forget to follow us here:



FACEBOOK.COM/DUVELCAFE



INSTAGRAM.COM/RESTAURANTDUVEL

Duvel Café