

FÖRRÄTTER

STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris, ramslöksolja och baconsmulor 160 kr

White asparagus soup with butter poached asparagus, ramsen oil and bacon crumbles

Blini med löjrom, smetana och syrad rödlök 240 kr

Blini with bleak roe, sour cream and soured red onion

Trilogi från havet - Sotad gravad lax, skagenröra och soyamarinerad tonfisk 190 kr

Trilogy of the sea - Blackened gravlax, shrimp Skagen and soya marinated tuna

Laxcarpaccio med mango, avokado, chilivinägrett, örtsallad och krutonger 170 kr

Salmon carpaccio with mango, avocado, chili vinaigrette, herb salad and croutons

Karamelliserad benmärg med chimichurri och surdegskrutonger 170 kr

Caramelized bone marrow with chimichurri and sourdough croutons

TEATERMENY

THEATRE MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris, ramslöksolja och baconsmulor

White asparagus soup with butter poached asparagus, ramsen oil and bacon crumbles

Sotad gravad lax med olivcrème, syrad grädde och brödsticks

Blackened gravlax with olive crème, soured cream and croutons

•

Halstrad rödingfilé med löjrom, konfiterad blå kongo-potatis samt mussel- och gräslökssås

Pan fried char with bleak roe, confit blue congo potatoes and mussel and chive sauce

Knaperstekt ankbröst med apelsinsås, spenat, apelsinglaserade morötter och potatiskaka

Fried fillet of duck with orange sauce, spinach, orange glazed carrots and potato terrine

•

Crème brûlée

Crème brûlée

Grenadinepocherad rabarber med vaniljcrème, mandelkex och rabarbersorbet

Grenadine poached rhubarb with crème anglaise, almond biscuit and rhubarb sorbet

Två rätter / Two courses 460 kr

Tre rätter / Three courses 570 kr

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

VARMRÄTTER

MAINS

Sparrisrisotto med vit sparris, gravad tomat, örtsallad, 25-årig balsamicovinäger och pecorino 280 kr

Asparagus risotto with white asparagus, cured tomato, 25 yo balsamico vinaigrette and pecorino

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 270 kr

Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Halstrad rödingfilé med löjrom, konfiterad blå kongo-potatis samt mussel- och gräslökssås 380 kr

Pan fried char with bleak roe, confit blue congo potatoes and mussel and chive sauce

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås 260 kr

Meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

Biff Rydberg serveras med maredsousbräserverad lök, senapsgrädde och äggula 390 kr

Beef Rydberg served with maredsous braised onion, mustard cream and egg yolk

MUSSLOR

MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök och grädde

White wine, onion and cream

Westmalle

Westmalle Dubbel, lök, blekselleri, bacon och vitlök

Westmalle Dubbel, onion, celeriac, bacon and garlic

Asperge

Sparris, lök, grädde och klosteröl

Asparagus, onion, cream and abbey beer

1/2 kg (förrätt/starter) 180 kr

1/1 kg (varmrätt/main course) 270 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

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 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

SPARRIS

ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 190 / 290 kr

White asparagus with hollandaise

Vit sparris med pocherat ägg, hollandaise och rökt forellrom 230 / 340 kr

White asparagus with poached egg, hollandaise and smoked trout roe

Vit sparris med sotad laxfilé och gräslökshollandaise 230 / 340 kr

White asparagus with salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise och rostade pinjenötter 230 / 340 kr

White asparagus with parma ham, ramsen hollandaise and roasted pine nuts

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis

Whole portion is served with butter tossed new potatoes

DESSERTER

DESSERTS

Grenadinepocherad rabarber med vaniljcrème, mandelkex och rabarbersorbet 140 kr

Grenadine poached rhubarb with crème anglaise, almond biscuit and rhubarb sorbet

Chokladfondant med romkaramelliserad banan, hasselnötter och vaniljglass 140 kr

Chocolate fondant with rum caramelized banana, hazelnuts and vanilla ice cream

Belgisk våffla på brioch med vaniljglass, chokladsås, vit chokladsnö och jordgubbskompott 150 kr

Belgian brioche waffle with vanilla ice cream, chocolate sauce, white chocolate snow and strawberry compote

Crème brûlée 130 kr

Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 60 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