

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor 160 kr  
Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

Råraka med löjrom, smetana och syrad rödlök 240 kr  
Swedish hash brown with bleak roe, sour cream and soured red onion

Trilogi från havet - Laxcarpaccio, skagenröra och tonfisktartar 190 kr  
Trilogy of the sea – Salmon carpaccio, shrimp Skagen and soya marinated tuna

Smörbakade havskräftor med gremoulata och grillad citron 190 kr  
Butter-baked langoustines with gremoulata and grilled lemon

Laxcarpaccio med wasabimajonnäs, ponzu, örtsallad och rättika 160 kr  
Salmon carpaccio with wasabi mayonnaise, ponzu, herb salad and radish

Kantarelltoast - Gräddstuvade kantareller på surdegsbröd med riven Svedjanost från norra Västerbotten och lufttorkad skinka 170 / 260 kr  
Chanterelle toast - Cream-stewed chanterelles on sourdough bread with grated Svedjan cheese from northern Västerbotten and air-dried ham

## MUSSLOR

### MUSSELS

#### Classique

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

#### Kloster

Klosteröl, lök, blekselleri, bacon och vitlök  
Abbey beer, onion, celeriac, bacon and garlic

#### Golden

Golden ale, grädde, lök, fänkål och vitlök  
Golden ale, cream, onion, fennel and garlic

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

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

## VARMRÄTTER

### MAINS

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatås, vitlökschips, ruccolasallad och riven parmesan  
Chanterelle and ricotta cheese cannelloni with tomato sauce, garlic crisps, arugula salad and grated parmesan 280 kr

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

Halstrad regnbågsfilé med stuvad spetskål, rökt forellrom, brynt smör och dill 360 kr  
Rainbow trout fillet with stewed pointed cabbage, smoked trout roe, browned butter and dill

Hjortwallenbergare med potatispuré, lingon, lökstekta gröna ärtor, kantareller och brynt smör 260 kr  
Hjortwallenbergare – Deer patty with potato puree, lingonberries, onion fried green peas, chanterelles and browned butter

Kalventrecôte med cognacsås, smörkokta morötter, spenat och mandelpotatiskaka 360 kr  
Veal ribeye with cognac sauce, butter poached carrots, spinach and almond potato cake

## TEATERMENY

### THEATRE MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor  
Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

Laxcarpaccio med wasabimajonnäs, ponzu, örtsallad och rättika  
Salmon carpaccio with wasabi mayonnaise, ponzu, herb salad and radish

Halstrad regnbågsfilé med stuvad spetskål, rökt forellrom, brynt smör och dill  
Rainbow trout fillet with stewed pointed cabbage, smoked trout roe, browned butter and dill

Kalventrecôte med cognacsås, smörkokta morötter, spenat och mandelpotatiskaka  
Veal ribeye with cognac sauce, butter poached carrots, spinach and almond potato cake

Vit chokladparfait på digestivebotten med jordgubbskräm och mandelsmulor  
White chocolate parfait on the digestive base with strawberry cream and almond crumbs

Crème brûlée  
Crème brûlée

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

## SKALDJUR

### SEAFOOD

Irish Pearl-ostron med schalottenlöksvinaigrette  
Styck eller ett dussin 40 kr/420 kr  
Irish Pearl-ostron 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 280/490 kr\*  
Boiled lobster with aioli and roasted sourdough bread\*

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

## DESSERTER

### DESSERTS

Vit chokladparfait på digestivebotten med jordgubbskräm och mandelsmulor 140 kr  
White chocolate parfait on the digestive base with strawberry cream and almond crumbs

Chokladbavaroise med havtornssorbet, mjuk mandelkaka och mandelkrisp 140 kr  
Chocolate bavaroise with sea buckthorn sorbet, soft almond cake and almond crisps

Pecannötpaj med vaniljglass, saltrostade pecannötter samt karamell- och cognacsås 160 kr  
Pecan pie with vanilla ice cream, salt-roasted pecans, caramel and cognac sauce

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