

FÖRRÄTTER

STARTERS

Hummersoppa med räkor och tryffelolja 160 kr

Lobster soup with shrimps and truffle oil

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat 170 / 260 kr

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

Råraka med kalixløjrom, smetana och syrad rödlök 280 kr
Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream and soured red onion

Ceviche på hälleflundra och bläckfisk med rödlök, lime och chili 220 kr

Ceviche of halibut and squid with red onion, lime and chili

Getostfylld ravioli med rostad mandel, salvia och brynt smör 190 kr

Goat cheese filled ravioli with roasted almonds, sage and browned butter

TEATERMENY

THEATRE MENU

Hummersoppa med räkor och tryffelolja

Lobster soup with shrimps and truffle oil

Varmrökt ankbröst med monte enebrocrème, betor, honungsvinägrett och örtsallad

Hot smoked duck breast with monte enebro crème, beetroots, honey vinaigrette and herb salad

Ugnsbakad rödingfilé med dillsmörsås, citronsyrad gurka, löjrom och sakurakrasse

Baked char fillet with dill butter sauce, lemon pickled cucumber, bleak roe and sakura cress

Hjortinnanlår med rökt selleripuré, savojkål, lingonsky och potatisterrin

Venison topside steak with smoked celery puree, savoy cabbage, lingonberry sauce and potato terrine

Crème brûlée

Crème brûlée

Vaniljpannacotta med sockerflarn och stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas

Vanilla pannacotta with sugar flakes and star anise and vanilla marinated pineapple

Två rätter / Two courses 460 kr

Tre rätter / Three courses 570 kr

VARMRÄTTER

MAINS

Smörstekt spetskål med rotselleripuré, lökbuljong, friterad schalottenlök och riven pecorino 280 kr

Butter fried pointed cabbage with celeriac puree, onion bouillon, fried shallots and grated pecorino

Hjortköttbullar med potatismos, pressgurka, rårörda lingon och enbärsgräddsås 260 kr

Venison meatballs with mashed potatoes, pickled cucumber, lingonberries and juniper cream sauce

Duvel Cafés fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 290 kr

Duvel Café's fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Ugnsbakad rödingfilé med dillsmörsås, citronsyrad gurka, löjrom och sakurakrasse 360 kr

Baked char fillet with dill butter sauce, lemon pickled cucumber, bleak roe and sakura cress

Hjortinnanlår med rökt selleripuré, savojkål, lingonsky och potatisterrin 360 kr

Venison topside steak with smoked celery puree, savoy cabbage, lingonberry sauce and potato terrine

Surf n' turf - Oxfilé tournedos med smörkokt hummer, tryffelsås och parmesan- och vitlöksslungad pommes frites 680 kr

Surf n' turf - Beef tournedos with butter poached lobster, truffle sauce and garlic and parmesan tossed fries

MUSSLOR

MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök och grädde

White wine, onion and cream

Pernod

Pernod, grädde, fänkål och vitlök

Pernod, cream, fennel and garlic

Kloster

Klosteröl, lök, blekselleri, bacon och vitlök

Abbey beer, onion, celery, bacon and garlic

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

Ostron - Sentinelles no3 med schalottenlöksvinägrett

Oyster - Sentinelles no3 with shallot vinaigrette

Styck/piece eller ett dussin/dozen 50 kr/540 kr

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
Hel portion serveras med pommes frites

Boiled lobster with aioli and roasted sourdough bread

Full portion is served with fries

DESSERTER

DESSERTS

Vaniljpannacotta med sockerflarn och stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas 140 kr

Vanilla pannacotta with sugar flakes and star anise and vanilla marinated pineapple

Chokladtarte med hallonsorbet och choklad- och mandelsmulor 160 kr

Chocolate tart with raspberry sorbet and chocolate and almond crumbs

Baked Alaska - Vaniljglass, hallonsorbet, mandelkaka och italiensk maräng 180 kr

Baked Alaska - vanilla ice cream, raspberry sorbet, almond cake and Italian meringue

Crème brûlée 130 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