

FÖRRÄTTER

STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och tryffelolja 160 kr
White asparagus soup with butter poached asparagus and truffle oil

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

Pocherat ägg med kallrökt lax på smörstekt brioche med hollandaisesås, vit sparris och örtsallad 220 kr
Poached egg with smoked salmon on butter fried brioche with hollandaise sauce, white asparagus and herb salad

Getostfylld ravioli med rödbetor, rostad mandel, salvia och brynt smör 190 kr
Goat cheese filled ravioli with beetroots, roasted almonds, sage and browned butter

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

TEATERMENY

THEATRE MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och tryffelolja
White asparagus soup with butter poached asparagus and truffle oil

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

Rödingfilé med dill- och citronmarinerad gurka, vit sparris, ramslöksaioli och smörsås
Char with dill and lemon marinated cucumber, white asparagus, wild garlic oil and butter sauce

Lammrostbiff med potatisterrin, grillad hjärtsallad, tomatkompott och svart citron
Lamb top sirloin with potato terrine, grilled little gem salad, tomato compote and black lemon

Crème brûlée
Crème brûlée

Tiramisu med chokladjord
Tiramisu with chocolate soil

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, ruccola, pecorino, ramslöksolja och rostade pinjenötter 290 kr
Asparagus risotto with white asparagus, arugula, pecorino, wild garlic oil and roasted pine nuts

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

Ångad hälleflundra med pocherat ägg, räkor, dillolja, vit sparris och beurre blanc 440 kr
Steamed halibut with poached egg, shrimps, dill oil, white asparagus and beurre blanc

Köttbullar med potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås 260 kr
Swedish meatballs with potato puree, pickled cucumber, lingonberries and cream sauce

Lammrostbiff med potatisterrin, grillad hjärtsallad, tomatkompott och svart citron 360 kr
Lamb top sirloin with potato terrine, grilled little gem salad, tomato compote and black lemon

Biff Rydberg med ölbräserverad lök, senapsgrädde och äggula 420 kr
Cubed fillet of beef with diced potatoes, beer braised onions, mustard cream and egg yolk

SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron - Sentinelles no3 med schalottenlöksvinägrett
Styck eller ett dussin 50 / 540 kr

Oyster - Sentinelles no3 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

Smörbakade havskräftor med gremolata, grillad citron och surdegsbröd 250 / 450 kr
Hel portion serveras med pommes frites
Butter baked langoustine with gremolata, grilled lemon and levain bread
Full portion is served with 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 och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

SPARRIS

ASPARAGUS

Vit sparris från tre olika länder med hollandaisesås 250 / 360 kr
White asparagus from three different countries with hollandaise sauce

Vit sparris med sotad laxfilé och gräslökshollandaise 250 / 360 kr
White asparagus with salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise och rostade pinjenötter 250 / 360 kr
White asparagus with parma ham, ramson hollandaise and roasted pine nuts

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis
Full portion is served with butter tossed new potatoes

DESSERTER

DESSERTS

Tiramisu med chokladjord 140 kr
Tiramisu with chocolate soil

Belgisk våffla med jordgubbar, vaniljglass och chokladsås 160 kr
Belgian waffle with strawberries, vanilla ice cream and chocolate sauce

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 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