

FÖRRÄTTER

STARTERS

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

Råraka med kalixlöjrom, smetana och picklad rödlök 290 kr
Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream and pickled red onion

Hummer - och laxravioli med gröna ärtor, basilikasmörsås och rökt forellrom 220 kr
Lobster and salmon ravioli with green peas, basil butter sauce and smoked trout roe

Husets varmrökta lax med höstbetor, pepparrotscrème, örtsallad och krutonger 180 kr
The house hot-smoked salmon with autumn beets, horseradish cream, herb salad and croutons

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat 180 / 270 kr
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

Kantarelltoast på levainbröd med riven svedjanost från norra Västerbotten och chips på lufttorkad skinka 170 / 280 kr
Chanterelle toast on levain bread with grated svedjan cheese from northern Västerbotten and prosciutto chips

SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron - Sentinelles no3 med schalottenlöksvinaigrett
Styck eller ett dussin 50 / 540 kr
Oyster - Sentinelles no3 with shallot vinaigrette

En näve röka 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



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

VARMRÄTTER

MAINS

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatsås, vitlökschips, ruccola och riven parmesan 290 kr
Chanterelle and ricotta cheese filled cannelloni with tomato sauce, garlic chips, arugula salad and grated parmesan cheese

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

Ångad torskrygg med vitvinsås, gräslöksolja, örtsallad, picklad fänkål och räkor 440 kr
Poached cod loin with white wine sauce, chive oil, herb salad, pickled fennel and shrimps

Viltwallenbergare med potatispuré, kantareller, råörda lingon, lökslungade ärtor och brynt smör 280 kr
Wallenbergare – Game patty with mashed potatoes, chanterelles, lingonberries, onion tossed peas and browned butter

Kryddstekt hjortinnanlår med potatisfondant, morotspuré, rödbetor och viltsky 390 kr
Spice roasted venison topside with potato fondant, carrot puree, beetroots and venison sauce

Oxfilé tournedos med oxsvansragu, krispig potatisterrin, smörkokt lök och oxsvanssky 440 kr
Fillet of beef with ox tail ragu, crispy potato terrine, butter boiled onion and ox tail sauce

TEATERMENY

THEATRE MENU

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

Husets varmrökta lax med höstbetor, pepparrotscrème, örtsallad och krutonger
The house hot-smoked salmon with autumn beets, horseradish cream, herb salad and croutons

Ångad torskrygg med vitvinsås, gräslöksolja, örtsallad, picklad fänkål och räkor
Poached cod loin with white wine sauce, chive oil, herb salad, pickled fennel and shrimps

Poached cod loin with white wine sauce, chive oil, herb salad, pickled fennel and shrimps
Spice roasted venison topside with potato fondant, carrot puree, beetroots and venison sauce

Crème brûlée
Crème brûlée

Chokladmoussetrilogi med ölpocherade körsbär och hasselnötsflarn
Chocolate mousse trilogy with beer poached cherries and hazelnut tuile

Två rätter / Two courses 490 kr
Tre rätter / Three courses 620 kr

MUSSLOR

MUSSELS

Classique
Vitt vin, lök, vitlök, timjan och grädde
White wine, onion, garlic, thyme and cream

Parmesan
Vitt vin, grädde, parmesan, chili, timjan och vitlök
White wine, cream, parmesan cheese, chili, thyme and garlic

Kloster
Klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan
Abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato and thyme

1/2 kg (förrätt/starter) 190 kr
1/1 kg (varmrätt/main course) 280 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

DESSERTER

DESSERTS

Chokladmoussetrilogi med ölpocherade körsbär och hasselnötsflarn 140 kr
Chocolate mousse trilogy with beer poached cherries and hazelnut tuile

The Dome - Brownie med vaniljglass, saltrostade hasselnötter och kola- och cognacsås 160 kr
The Dome - Brownie with vanilla ice cream, salt roasted hazelnuts and caramel and cognac 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 Val Dieu Grand Cru 60 kr
Belgian chocolate truffle flavored with Val Dieu Grand Cru

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



FACEBOOK.COM/DUVELCAFE



INSTAGRAM.COM/DUVELCAFE

Duvel Café