

## FÖRRÄTTER

STARTERS

Havskräftsoppa med räkor, rökt crème fraiche och havskräftolja 160:-  
Langoustine soup with shrimps, smoked crème fraiche and langoustine oil

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

Tonfisktartar med avokado, yuzu ponzu, misomajonnäs och friterad nori 180:-

Tuna tartar with avocado, yuzu ponzu, miso mayonnaise and fried nori

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

Oxfilecarpaccio med syltade kantareller, västerbottenkräm, rotfruktschips och krasse 220:-

Tenderloin carpaccio with pickled chanterelles, Västerbotten cream, root vegetable chips and cress

Tartar på argentinsk ryggbiff (200 dagar grain fed) med benmärg, surdegskrutonger och persiljesallad 220:-

Tartar on argentinian sirloin steak (200 days grain fed) with bone marrow, sourdough croutons and parsley salad

## SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron - Super Chironfils med schalottenlöksvinägrett  
Styck eller ett dussin 50 / 540:-

Oyster - Super Chironfils with shallot vinaigrette

En näve rökta räkor med saffransaioli och rostat surdegsbröd 170:-  
A handful of smoked shrimps with saffron aioli and roasted sourdough bread

Smörbakade havskräftor med gremolata, grillad citron och surdegsbröd 250 / 450:-

Hel portion serveras med pommes frites

Butter baked langoustines with gremolata, grilled lemon and levain bread  
Full portion is served with fries



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

## VARMRÄTTER

MAINS

Grillad spetskål med misosås, rökt selleripuré, hasselnötter, ostronskivling, parmesan och löksmulor 290:-  
Grilled cabbage with miso sauce, smoked celery puree, hazelnuts, oyster mushrooms, parmesan and onion crumble

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

Regnbågsfilé med spetskål, räkor, rökt forellrom, örtsallad och ängssyrasmörsås 360:-  
Rainbow trout fillet with pointed cabbage, shrimps, smoked trout roe, herb salad and sorrel and butter sauce

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

Honungsrostad ankbröst med rökt selleripuré, savojkål, tryffelsås och potatisfondant 360:-  
Honey baked duck breast with smoked celery puree, savoy cabbage, truffle sauce and potato fondant

Argentinsk ryggbiff (200 dagar grain fed) med bearnaise, pimientos de padron, chimichurri, blendsallad och pommes frites 440:-  
Argentinian sirloin steak (200 days grain fed) with bearnaise, padron peppers, chimichurri, mixed salad and fries

## TEATERMÄNY

THEATRE MENU

Havskräftsoppa med räkor, rökt crème fraiche och havskräftolja  
Langoustine soup with shrimps, smoked crème fraiche and langoustine oil

Gratinerad getost med färska fikon, valnötter och 24 mån Iberico de Bellota

Gratinated goat cheese with fresh figs, walnuts and 24 months Iberico de Bellota

Regnbågsfilé med spetskål, räkor, rökt forellrom, örtsallad och ängssyrasmörsås 360:-  
Rainbow trout fillet with pointed cabbage, shrimps, smoked trout roe, herb salad and sorrel and butter sauce

Honungsrostad ankbröst med rökt selleripuré, savojkål, tryffelsås och potatisfondant  
Honey baked duck breast with smoked celery puree, savoy cabbage, truffle sauce and potato fondant

Pistagepannacotta med apelsinkompott, pistagekrokant och hallonsorbet  
Pistachio pannacotta with orange compote, pistachio crisp and raspberry sorbet

Crème brûlée  
Crème brûlée

Två rätter / Two courses 490:-  
Tre rätter / Three courses 620:-

## 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:-  
1 kg (varmrätt/main course) 280:-

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

## DESSERTER

DESSERTS

Pistagepannacotta med apelsinkompott, pistagekrokant och hallonsorbet 140:-  
Pistachio pannacotta with orange compote, pistachio crisp and raspberry sorbet

Chokladbavaroise med mandelkaka, mandelkrisp och havtornssorbet 160:-  
Chocolate bavaroise with almond cake, almond crisp and sea buckthorn sorbet

Romflamberad Baked Alaska – Vaniljglass, hallonsorbet, mandelkaka och italiensk maräng 180:-  
Rum flambéed Baked Alaska - Vanilla ice cream, raspberry sorbet, almond cake and Italian meringue

Crème brûlée 130:-  
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70:-  
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Val-Dieu Grand Cru 60:-  
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