

FÖRRÄTTERSTARTERS

Vit sparrissoppa	smörkokt sparris, ramslöksolja och räkor White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps	160:-
Skagenröra	citronbrioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat Shrimp Skagen with lemon brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato	180 / 270:-
Grillad pulpo	grillad potatis, chorizoaioli och chorizosmulor Grilled octopus with grilled potatoes, chorizo aioli and chorizo crumbs	170:-
Gratinerad chèvre	på surdegstoast med betor, valnötter och granatäpple Gratinated chèvre on sourdough toast with beets, walnuts and pomegranate	170:-
Jordgubbsgazpacho	surdegskrutonger, jamón ibérico och ugnsbakade jordgubbar Strawberry gazpacho with sourdough croutons, jamón ibérico and baked strawberries	170:-
Råraka	finsk löjrom, smetana och picklad rödlök Swedish hash brown with finnish bleak roe, sour cream and pickled red onion	320:-

MUSSLOR MUSSELS

Classique	vitt vin, lök, vitlök, timjan och grädde Classique - white wine, onion, garlic, thyme, cream	190 / 280:-
Asian	kokosmjölk, galangal, chili, citrongräs och vitlök Asian - coconut milk, galangal, chili, lemon grass, garlic	190 / 280:-
Kloster	klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan Kloster - abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato, thyme Hel portion serveras med pommes frites / Full portions is served with fries	190 / 280:-

HUVUDRÄTTER MAINS

Sparrisrisotto	smörpocherad vit sparris, friterad schalottenlök, örtsallad och citronvinägrett Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots, herb salad and lemon vinaigrette	290:-
Fisk- och skaldjursgryta	röd curry, kokos, koriander Fish and seafood stew, red curry, coconut, coriander	290:-
Ångad regnbågsfilé	blomkålspuré smaksatt med tryffelolja, citronvinägrett och löjrom Steamed rainbow trout fillet with cauliflower puree, truffle oil, lemon vinaigrette and bleak roe	360:-
Caesarsallad	konfiterad kyckling, surdegskrutonger, hådrökt bacon och hyvlad parmesan Caesar salad with confit chicken, sourdough croutons, hard-smoked bacon and shaved parmesan	290:-
Kalventrecôte	bordelaisesås, grillad grön sparris, bakad tomat och saffransrisotto Veal entrecote with bordelaise sauce, grilled green asparagus, baked tomato and saffron risotto	390:-
Lammrostbiff	honungs- och senapsglaze, primörmorötter, grönärtsalsa, rosmarin- vitlök- och olivsky Lamb top side with honey-mustard glaze, roasted carrots, green pea salsa and rosemary, garlic and olive sauce	370:-

DESSERTER DESSERTS

Pistagepannacotta	balsamicomarinerade jordgubbar och pistagecrumbles Pistachio pannacotta with balsamico marinated strawberries and pistachio crumbles	150:-
Pavlova	citron, hallon, rostade nötter och crème chantilly Pavlova with lemon, raspberries, roasted nuts and crème chantilly	160:-
Rabarberkompott	smulkrisp samt champagne- och jordgubbssorbet Rhubarb compote with crumb crisps, champagne and strawberry sorbet	180:-
Crème brûlée	crème brûlée crème brûlée	130:-
Choklad	belgisk chokladtryffel smaksatt med Val-Dieu Grand Cru belgian chocolate truffle flavored with Val-Dieu Grand Cru	60:-
Sorbet/glass	en kula av kvällens smaker a scoop of sorbet/ice cream	70:-

SPARRIS ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaisesås 220 / 320:-
White asparagus with hollandaise sauce

Vit sparris med örtsallad, hollandaisesås
och rökt forellrom 250 / 360:-
White asparagus with herb salad, hollandaise sauce
and smoked trout roe

Vit sparris med gravad laxfilé
och gräslökshollandaise 250 / 360:-
White asparagus with cured salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise
och rostade pinjenötter 250 / 360:-
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

OSTRON OYSTERS

Super Choronfils no.3
med schalottenlöksvinägrett
Styck eller ett dussin 50 / 540:-
Super Chironfils no.3 with shallot vinaigrette

TEATERMÄNY THEATRE MENU

Vit sparrissoppa
smörkokt vit sparris, ramslökolja och räkor
White asparagus soup with butter poached white
asparagus, ramson oil and shrimps
Skagenröra
citronbrioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat
Shrimp Skagen with lemon brioche, bleak roe, herb salad
and pickled tomato

Ångad regnbågsfilé
blomkålspuré med tryffelolja, citronvinägrett ,löjrom
Steamed rainbow trout fillet with cauliflower puree, truffle
oil, lemon vinaigrette and bleak roe

Kalventrecôte
bordelaisesås, grillad grön sparris, bakad tomat
och saffransrisotto
Veal entrecote with bordelaise sauce, grilled green
asparagus, baked tomato and saffron risotto

Crème brûlée
Crème brûlée

Pistagepannacotta
balsamicomarinerade jordgubbar, pistagecrumbles
Pistachio pannacotta with balsamico marinated
strawberries and pistachio crumbles

Två rätter/ two courses 490:-
Tre rätter/ two courses 620:-

ÖPPETTIDER

mån	11-23
tis	11-24
ons	11-24
tors	11-24
fre	11-01
lör	13-01
sön	stängt

Dandel Café