

## FÖRRÄTTER STARTERS

Sparrissoppa	smörkokt sparris, ramslöksolja och räkor Asparagus soup with butter poached 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:-

## 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:-
Gravad lax	dillstuvad potatis, senapssås Gravlax - Cured salmon with dill stewed potatoes and mustard sauce	240:-
Ångad regnbågsfilé	blomkålspuré smaksatt med tryffelolja, citronvinägrett och löjrom Steamed rainbow trout fillet with cauliflower puree, truffle oil, lemon vinaigrette and bleak roe	360:-
Köttbullar	potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka Meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber	240:-
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:-

## MUSSLOR MUSSELS

Classique  
vitt vin, lök, vitlök, timjan, grädde  
white wine, onion, garlic, thyme, cream

Asian  
kokosmjölk, galangal, chili, citrongräs och vitlök  
coconut milk, galangal, chili, lemon grass, garlic

Kloster  
klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan  
abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato, thyme

-  
1/2 kg (förrätt) 190:-  
1/2 kg (starter)

1 kg med pommes, majonnäs (huvudrätt) 280:-  
1 kg with fries, mayonnaise (main)

## OSTRON OYSTERS

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

## TEATERMÄNY THEATRE MENU

Sparrissoppa  
smörkokt sparris, ramslökolja och räkor  
Asparagus soup with butter poached 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	13-22

# Dandel Café