

## FÖRRÄTTER

STARTERS

Hummersoppa med rökt forellrom,  
blomkål och rostat bröd 150 kr

*Lobster soup with smoked trout roe, cauliflower and toast*

Portvinsgravad älgcarpaccio med parmesancreme,  
äpple, sotad lök och kryddkrasse 150 kr

*Port wine cured moose carpaccio with parmesan cream, apple,  
blackened onion and spice cress*

Kammusselravioli med halstrad kammussla, skaldjurssås,  
zucchini och rökt olivolja 160 kr

*Scallop ravioli with seared scallop, seafood sauce, zucchini and smoked olive oil*

Varmrökt ankröst med lagrad balsamicovinäger,  
anklevermousse, picklade betor och mâchesallad 150 kr

*Hot-smoked duck breast with aged balsamic vinegar, duck liver mousse,  
pickled beetroots and mâche salad*

Råraka med löjrom, smetana och syrad rödlök 170 kr

*Hash brown with bleak roe, sour cream and soured red onion*

## TEATERMENY

THEATRE MENU

Hummersoppa med rökt forellrom,  
blomkål och rostat bröd

*Lobster soup with smoked trout roe, cauliflower and toast*

Varmrökt ankröst med lagrad balsamicovinäger,  
anklevermousse, picklade betor och mâchesallad

*Hot-smoked duck breast with aged balsamic vinegar, duck liver mousse,  
pickled beetroots and mâche salad*



Grillad kalventrecôte med savoykål,  
konfiterad kvisttomat, sötpotatis och tryffelsås

*Grilled entrecôte of veal with savory cabbage, confited tomato,  
sweet potatoes and truffle sauce*

Kryddhalstrad gösfilé med shiitakesvamp, fänkål,  
havskorall och portvinssås

*5 spice seared fillet of pike perch with shiitake mushrooms, fennel,  
samphire and port wine sauce*



Crème brûlée

*Crème brûlée*

Hjortron med vaniljglass i mandelkorg

*Cloudberries with vanilla ice cream in almond basket*

*Two rätter / Two courses 395 kr*

*Tre rätter / Three courses 495 kr*

## VARMRÄTTER

MAINS

Stekt kungsmussling med konfiterad rotselleri, Pecorino,  
savoykål, örtpotatisstomp och tryffelgrädde 240 kr

*Fried king oyster mushrooms with confited celeriac, Pecorino, savory cabbage,  
crushed herb potatoes and truffle cream*

Sejrygg med chilibakad pak choi, bacon,  
mukimamebönor och soyasmörsås 270 kr

*Saithe loin with chili baked pak choi, bacon, soybeans and soy butter sauce*

Duvel Cafés fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli  
och krutonger 260 kr

*Duvel Café's fish and seafood stew with saffron aioli and croutons*

Grillad kalventrecôte med savoykål, konfiterad kvisttomat,  
sötpotatis och tryffelsås 290 kr

*Grilled entrecôte of veal with savory cabbage, confited tomato, sweet potatoes and truffle sauce*

Wallenbergare med potatispuré, råörda lingon,  
lökslungade ärtor och brynt smör 210 kr

*Veal patty with potato puree, lingonberries, onion tossed peas and browned butter*

Hjortinnanlår med gräddkokta svartrötter,  
grönkål, smördegsinlindad potatisrösti samt lingon-  
och svartpepparsås 320 kr

*Deer topside with cream cooked blackroots, kale, puff pastry wrapped  
hash browns, lingonberry and black pepper sauce*

## SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron från Marennes d'Oléron med  
schalottenlöksvinegrette  
Styck eller ett dussin 35 kr/380 kr

*Oyster from Marennes d'Oléron with shallot vinaigrette*

En näve rökta räkor med citrusmajonnäs  
och rostat bröd 150 kr

*A handful of smoked prawns served with lemon mayonnaise and toast*

Hummer med rostat bröd, aioli,  
ljummet citronsmör och blendsallad  
Halv eller hel 190 kr/370 kr\*

*Lobster served with toast, aioli, lemon butter and mix salad*

Ört- och vitlöksbakade havskräftor  
med rostat bröd, citronaioli och blendsallad  
Halv eller hel 190 kr/340 kr\*

*Herb and garlic baked crayfish with toast, lemon aioli and mix salad*

\*Hel portion serveras med pommes frites

*\*Whole portion is served with fries*

## MUSSLOR

MUSSELS

Classique  
Vitt vin, lök och grädde

*White wine, onion and cream*

Duvel  
Vitt vin, lök, blekselleri, bacon, vitlök, Duvel och grädde

*White wine, onion, celeriac, bacon, garlic, Duvel beer and cream*

Asian  
Kokosmjölk, citrongräs, galangal, piri piri,  
lime och koriander

*Coconut milk, lemongrass, galangal, piri piri, lime and coriander*

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr

1 kg (varmrätt/main course) 250 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

*Fries and mayonnaise included in order of 1 kg*

## DESSERTER

DESSERTS

Vaniljpannacotta med blodapelsin, blodapelsinsorbet,  
champagnejelly och smördegscrisp 115 kr

*Vanilla pannacotta with blood orange, blood orange sorbet,  
champagne jelly and crispy puff pastry*

Hjortron med vaniljglass i mandelkorg 115 kr

*Cloudberries with vanilla ice cream in almond basket*

Hasselnöt- och marängdacquoise med kaffemousse,  
hallonsorbet och karamelliserade hasselnötter 115 kr

*Hazelnut and meringue dacquoise with coffee mousse,  
raspberry sorbet and caramelized hazelnuts*

Husets tiramisu 115 kr

*The house tiramisu*

Crème brûlée 115 kr

*Crème brûlée*

En kula sorbet/glass 40 kr

*A scoop of sorbet/ice cream*

Belgisk chokladtryffel smaksatt med  
Trappist Rochefort 35 kr

*Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort*

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke  
och Cronwalls ängshonung 140 kr

*Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with  
caraway seeds and Mr. Cronwall's meadow honey*

Allergener? Fråga personalen.

*Allergies? Ask your waiter/waitress.*

Duvel Café