

FÖRRÄTTER

STARTERS

Vit sparrissoppa med ramslöksolja och serranochips 150 kr
White asparagus soup with wild garlic oil and serrano crisps

Kammusselravioli med halstrad kammussla, skaldjursås, zucchini och rökt olivolja 160 kr
Scallop ravioli with seared scallop, seafood sauce, zucchini and smoked olive oil

Sotad lax med vit sparris, ramslök och rökt forellromsvinegrette 150 kr

Blackened salmon with white asparagus, wild garlic and smoked trout roe vinaigrette

Råraka med löjrom, smetana och syrad rödlök 170 kr
Hash brown with bleak roe, sour cream and soured red onion

SPARRIS

ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 165 kr/255 kr
White asparagus with hollandaise

Vit sparris med sotad och lättgravad laxfilé, gräslökshollandaise och pancettachips 185 kr/285 kr
White asparagus with blackened and lightly cured salmon fillet, chive hollandaise and pancetta crisps

Vit sparris med rökt forellrom, hollandaise, pocherat ägg och kryddkrasse 185 kr/285 kr
White asparagus with smoked trout roe, hollandaise, poached egg and spice cress

Vit sparris med serranoskinka, ramslökshollandaise, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter 185 kr/285 kr
White asparagus with serrano ham, ramson hollandaise, grated parmesan and roasted pine nuts

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis
Whole portion is served with butter tossed new potatoes

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 chili, lime och koriander
Coconut milk, lemongrass, galangal, piri piri chili, lime and coriander

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr
1/1 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

VARMRÄTTER

MAINS

Sparrisrisotto med grön och vit sparris, brynt smör, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter 255 kr
Asparagus risotto with green and white asparagus, browned butter, grated parmesan and roasted pine nuts

Sejrygg med chilibakad pak choi, bacon, mukimamebönor och soyasmörsås 270 kr
Saithe loin with chili baked pak choi, bacon, soybeans and soy butter sauce

Duvels fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr
Duvel'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, rårörda lingon, lökslungade ärtor och brynt smör 210 kr
Veal patty with potato puree, lingonberries, onion tossed peas and browned butter

Oxfilé tournedos med smördeglindad potatisrösti, vit sparris och ankleversås 320 kr
Beef tenderloin with puff pastry wrapped hash browns, white asparagus and foie gras sauce

TEATERMENY

THEATRE MENU

Vit sparrissoppa med ramslöksolja och serranochips
White asparagus soup with wild garlic oil and serrano crisps

Sotad lax med vit sparris, ramslök och rökt forellromsvinegrette
Blackened salmon with white asparagus, wild garlic and smoked trout roe vinaigrette

Grillad kalventrecôte med savoykål, konfiterad kvisttomat, sötpotatis och tryffelsås
Grilled entrecôte of veal with savory cabbage, confited tomato, sweet potatoes and truffle sauce

Halstrad rödingfilé med shiitakesvamp, fänkål, havskorall och rödvinsås
Seared char with shiitake mushrooms, fennel, samphire and red wine sauce

Crème brûlée
Crème brûlée

Pekannötspaj med salt kolasås, mandelkrisp och vaniljglass
Pecan pie with salty caramel sauce, almond crisp and vanilla ice cream

Två rätter / Two courses 395 kr
Tre rätter / Three courses 495 kr

SKALDJUR

SEAFOOD

Ostron från Marennes d'Oléron med schalottenlöks vinegrette
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 blandsallad
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 blandsallad
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*

DESSERTER

DESSERTS

Vaniljpannacotta med rabarbersorbet, champagnegelé och smördegskrisp 115 kr
Vanilla pannacotta with rhubarb sorbet, champagne jelly and puff pastry crisps

Pekannötspaj med salt kolasås, mandelkrisp och vaniljglass 115 kr
Pecan pie with salty caramel sauce, almond crisp and vanilla ice cream

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