

# Duvel Café

## GRUPPMENY / GROUP MENU

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor  
Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Varmrökt laxtartar med räkor, örtsallad och picklad silverlök  
Smoked salmon tartare with shrimps, herb salad and pickled silver onion

### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Helstekt hjortinnanlår med saltrostad potatis, karljohansvamp, sotad lök och svartvinbärssås  
Red deer top side with salt baked potatoes, porcini mushrooms, blackened onions and black currant sauce

Halstrad rödingfilé med pumpapuré, inlagd pumpa, hasselnötter, brynt smör och dragonemulsion  
Seared char fillet with pumpkin puree, pickled pumpkin, hazelnuts, browned butter and tarragon emulsion

### DESSERTER / DESSERTS

Crème brûlée  
Crème brûlée

Pekannötsbrownie med saltkaramellglass och chokladsås  
Pecan brownie with salt caramel ice cream and chocolate sauce

**TVÅ RÄTTER / TWO COURSES - 395 KR**  
**TRE RÄTTER / THREE COURSES - 495 KR**

### MOULES

#### CLASSIQUE

Vitt vin, lök och grädde  
White wine, onion and cream

#### DUVEL

Duvel, grädde, bacon, lök, vitlök, blekselleri och timjan  
Duvel beer, cream, bacon, onion, garlic, celery and thyme

#### ASIAN

Citrongräs, galangal, piri piri, lime och koriander  
Lemongrass, galangal, piri piri, lime and coriander

1/2 KG (FÖRRÄTT) 150 KR

1/1 KG (VARMRÄTT) 250 KR

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