

## FÖRRÄTTER

STARTERS

Jordärtskockssoppa med pancetta och saltrostade macadamianötter 150 kr

*Jerusalem artichoke soup with pancetta and salt roasted macadamia nuts*

Halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, brynt smör och jamón de bellota 170 kr

*Seared scallops with cauliflower puree, browned butter and jamón de bellota*

Halstrad tonfisk med rotfruktskimchi, chili och limevinegrette 160 kr

*Seared fillet of tuna with root vegetable kimchi, chili and lime vinaigrette*

Sotad hjort med blåbär, rosmarin och syltad svamp 150 kr

*Blackened deer with blueberries, rosemary and pickled mushrooms*

Råraka med löjrom, smetana och syrad rödlök 170 kr

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

## TEATERMENY

THEATRE MENU

Jordärtskockssoppa med pancetta och saltrostade macadamianötter

*Jerusalem artichoke soup with pancetta and salt roasted macadamia nuts*

Sotad hjort med blåbär, rosmarin och syltad svamp

*Blackened deer with blueberries, rosemary and pickled mushrooms*



Ankbröst med stjärnaniskaramelliserade äpplen, mandelpotatis, chèvre, rödvinsås och timjan

*Duck breast with star anise caramelized apples, almond potatoes, chèvre, red wine sauce and thyme*

Halstrad gös med juliennegrönsaker, hummercrème, brynt dillsmör och potatispuré smaksatt med citron

*Seared pike-perch, julienne vegetables, lobster crème, browned butter and potato puree with lemon*



Crème brûlée

*Crème brûlée*

Äppelbakelse med vaniljglass och kanderade nötter

*Apple pastry with vanilla ice cream and candied nuts*

**Två rätter / Two courses 395 kr**

**Tre rätter / Three courses 495 kr**

## VARMRÄTTER

MAINS

Poké bowl – Mukimame, kimchi, picklad lök, enokisvamp, sesammarinerat sjögräs, avorioris samt lime- och chiliponzu 250 kr

*Poké bowl - Mukimame, kimchi, pickled onions, enoki mushrooms, avorio rice and lime and chili ponzu*

Tonfisk med kungskrabba, dillemulsion, sockerärter, potatis, körvel och musselsmörsås 320 kr

*Seared fillet of tuna with king crab, dill emulsion, sugar peas, potatoes, chervil and mussel sauce*

Duvel Cafés fiskgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr

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

Ankbröst med stjärnaniskaramelliserade äpplen, mandelpotatis, chèvre, rödvinsås och timjan 290 kr

*Duck breast with star anise caramelized apples, almond potatoes, chèvre, red wine sauce and thyme*

Oxkind med sidfläsk, champinjoner, syltlök och potatispuré 220 kr

*Ox cheek with smoked pork belly, mushrooms, pearl onions and potato puree*

Utskuren svensk biffrad med rostade betor, ekskivling, kastanjer, salladslök och tranbärsrödvinsås 340 kr

*Sirloin steak from Sweden with roasted beets, shiitake mushrooms, chestnuts, scallion and cranberry red wine 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 färskräkor med citron, majonnäs och rostat bröd 170 kr

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

Hummer med rostat bröd, aioli, ljummet citronsmör och blandsallad

Halv eller hel 240 kr/410 kr\*

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

Kungskrabba med örtaioli och endivesallad

Halv eller hel 320 kr/580 kr\*

*King crab with herb aioli and endive 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  
Citrongräs, galangal, piri piri chili, lime och koriander

*Lemongrass, galangal, piri piri chili, 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

Vaniljglass med havtornsmylta och chokladflarn 115 kr

*Vanilla ice cream with sea buckthorn jam and chocolate*

Tonkabönglass med smulpaj, karamelliserade macadamianötter och yuzu curd 115 kr

*Tonka bean ice cream with crumble pie, caramelized macadamia nuts and yuzu curd*

Sorbet på Boon Kriek med rostad vit choklad, chokladstenar, karamellcrème och körsbär 115 kr

*Sorbet of Boon Kriek with roasted white chocolate, chocolate rocks, caramel crème and cherries*

Äppelbakelse med vaniljglass och kanderade nötter 115 kr

*Apple pastry with vanilla ice cream and candied nuts*

Crème brûlée 115 kr

*Crème brûlée*

En kula sorbet/glass 35 kr

*A scoop of sorbet/ice cream*

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr

*Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort*

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och Cronwalls ängshonung

5 ostar 220 kr / 3 ostar 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