

KÄK

SNACKS

GRÖNA OLIVER	40
ROSTADE VALENCIAMANDLAR	40
saltrostade / tryffelsaltade	
ÖLKORV FRÅN PER I VIKEN	70
IBERICOSALAMI 50G	80
KYCKLINGVINGAR	90
mango-chiliglaze, limebladsmajo & salladslök	
2X TRYFFELARANCINI	90
tryffelmajo & parmesan	
OST & SKINKA	170
mangalicaskinka, guldklimpost & cornichons	
BRUSHCETTA	70
bröd, tomat, ansjovis & aioli	
POMMES	59
med chilimajjo	

FÖRRÄTT

Svårt att bestämma er? Beställ allt ni är sugna på och dela runt bordet!

TARTAR PÅ OXE	195
oxe, dragon, vinägergel, öggulecrème, torkad tomat, comté & potatiskrisp	
SKALDJURSVÅRRULLAR	195
picklade grönsaker, nuoc cham & chilimajjo	
D35'S GRILLSPETT	220
kolgrillad fläskside med grön curry, yakitori, sriracha & fläsksvål	
SVAMPTORTELLINI	185
kantarell, ekskivling, ricotta, fänkål, pinjenötter & rosmarinsmör	
KALIXLÖJROM	295
japanskt mjölkbröd, schalottenlök, smetana, gräslök & citron	

3-RÄTTERS MENY

Tre av våra favoriter samlade i en meny, till pangpris.

**TARTAR PÅ OXE
HÄLLEFLUNDRA
BLÅBÄRSGLASS**

**595:-
VINPAKET 395:-**

VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA	395
pärlchampinjoner, rödbetspuré, forellrom, potatis, krondillsbeurre blanc & portvinsglaze	
RYGGBIFF	375
kantareller, steklök, inlagda tomater, klyftpotatis & pepparsås	
RAGU PÅ OXKIND	295
pasta vesuvio, oxkindsragu, soffritto & cacio e pepe-skum <i>går att få som vegetarisk!</i>	
KALVSCHNITZEL	325
vaxbönor, zucchini, mojo rojo, klyftpotatis, morot, färsk tryffel & basilika- och ansjovissmör	

SÖTSAKER

BLÅBÄRSGLASS	140
citron- och olivoljekaka, lemon curd & brynt smörkrisp <i>Vintips: Cascina Galetto Moscato d'Asti</i>	
CHOKLADTERRINE	140
earl grey-crèmeux, hallon- och yoghurtglass & maräng <i>Vintips: Degani Recioto Della Valpolicella</i>	
GRATINERAD BRIEOST	150
persika, valnötter, havtornshonung & kex <i>Vintips: Jorge Ordóñez Selección Especial 1</i>	

SUGEN PÅ NÅGOT GOTT I GLASET?
Be oss rulla fram vår dryckesvagn!

Är du allergisk mot något? Snacka med oss så guidar vi dig genom menyn.

FOOD

SNACKS

GREEN OLIVES	40
ROASTED VALENCIA ALMONDS salt roasted / truffle salt	40
BEER SAUSAGE FROM PER I VIKEN	70
IBERICO SALAMI 50G	80
CHICKEN WINGS mango-chilli glaze, lime leaf mayo & spring onion	90
2X TRUFFLE ARANCINI truffle mayo & parmesan	90
CHEESE & HAM mangalica ham, guldklimp cheese & cornichons	170
BRUSHCETTA bread, tomato, anchovies & aioli	70
FRENCH FRIES with chili mayo	59

STARTERS

Can't decide? Order everything you fancy and share it around the table!

BEEF TARTARE beef, tarragon, vinegar gel, egg yolk cream, dried tomato, comté & potato crisp	195
SEAFOOD SPRING ROLLS pickled vegetables, nuoc cham & chili mayo	195
D35'S GRILLED SKEWERS charcoal-grilled pork belly with green curry, yakitori, sriracha & pork crackling	220
MUSHROOM TORTELLINI chanterelles, shiitake mushroom, ricotta, fennel, pine nuts & rosemary butter	185
KALIX VENDACE ROE japanese milk bread, shallots, sour cream, chives & lemon	295

SIGNATURE MENU

*Three of our favorites,
in one menu, at a cracking price.*

BEEF TARTARE
HALIBUT
BLUEBERRY ICE CREAM

595:-
WINE PAIRING 395:-

MAIN COURSE

HALIBUT baby button mushrooms, beetroot purée, trout roe, potatoes, dill blossom beurre blanc & port wine glaze	395
SIRLOIN STEAK chanterelles, pearl onions, pickled tomatoes, potato wedges & peppercorn sauce	375
BEEF CHEEK RAGÙ vesuvio pasta, beef cheek ragù, soffritto & cacio e pepe foam <i>also available vegetarian!</i>	295
VEAL SCHNITZEL wax beans, zucchini, mojo rojo, potato wedges, carrot, fresh truffle & basil and anchovy butter	325

SWEET STUFF

BLUEBERRY ICE CREAM lemon & olive oil cake, lemon curd & brown butter crisp <i>Wine pairing: Cascina Galetto Moscato d'Asti</i>	140
CHOCOLATE TERRINE earl grey crèmeux, raspberry- and yoghurt ice cream & meringue <i>Wine pairing: Degani Recioto Della Valpolicella</i>	140
BAKED BRIE peach, walnuts, sea buckthorn honey & crackers <i>Wine pairing: Jorge Ordenez Selección Especial 1</i>	150

FANCY A LITTLE SOMETHING EXTRA?
Ask us to bring over the drinks cart!

Any allergies? Have a chat with us and we'll guide you through the menu.