

KÄK

SNACKS

GRÖNA OLIVER	40
ROSTADE VALENCIAMANDLAR	40
saltrostade / tryffelsaltade	
ÖLKORV FRÅN PER I VIKEN	70
IBERICOSALAMI 50G	80
LÖJROMSTARTELETT	95
löjrom, smetana, lök, äpple & gräslök	
2X OXKINDSKROKETT	90
burgarmajo & dillpickles	
OST & SKINKA	170
mangalicaskinka, guldklimpost & cornichons	
BRUSHCETTA	80
focaccia, kronärtskockscrème, aioli & mortadella con pistage	
POMMES	59
med chilimajjo	

FÖRRÄTT

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

GRILLAD HUMMERTOAST	265
brynt smöremulsion, shiso, picklad chili & ingefärssriracha	
KARAMELLISERAD LÖKTARTE	185
päron, valnötter, chèvre & portvinsglace	
D35'S GRILLSPETT	220
kolgrillad fläksida med grön curry, yakitori, sriracha & fläksvål	
CARPACCIO PÅ OXE	195
picklade kantareller, granskottsmajo, lingon, västerbottenost & örtrutonger	
LAXTARTAR	185
rättika, vårlök, yuzugel, nam jim, limebladsmajo, räkchips & koriander	

3-RÄTTERS MENY

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

LAXTARTAR
OXFILÉ
MÖRK CHOKLADCRÈME

595:-
VINPAKET 395:-

VARMRÄTT

GÖS	375
grönärtscrème, potatis- & krabbkroket, broccolini, borlottibönor, hummersås & citron	
OXFILÉ	395
brynt lökcrème, kungsmussling, polenta, röd endive & smörad madeirasky	
ITALIENSKA KÖTTBULLAR	275
pasta, pancetta, tomatås & tryffelpecorino <i>går att få som vegetarisk!</i>	
KALVSCHNITZEL TONNATO	325
tonnatosås, kapris, riven parmesan, ruccola, vattenkrasse & citron	

SÖTSAKER

MÖRK CHOKLADCRÈME	140
björnbärskompott, vaniljsmul & glass på rostad brioche <i>Vintips: Degani Recioto Della Valpolicella</i>	
MANGO & KOKOS	140
mangosorbet, kokosmousse, kokoskrisp, chilisirap & grillad ananas <i>Vintips: Hans Tschida Muskat Ottonel Auslese</i>	
OSTSERVERING	160
3 goda ostar med kex & hemgjord marmelad <i>Vintips: Jorge Ordóñez Selección Especial 1</i>	
SUGEN PÅ NÅGOT GOTT EFTER MATEN?	
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
VENDACE ROE TARTLETTE vendace roe, semtana, apple & chives	95
2X BEEF CHEEK CROQUETTES burger mayo & pickles	90
CHEESE & HAM mangalica ham, guldklimp cheese & cornichons	170
BRUSHCETTA focaccia, artichoke crème & mortadella con pistacchio	80
FRENCH FRIES with chili mayo	59

STARTERS

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

GRILLED LOBETSER TOAST brown butter emulsion, shiso & ginger sriracha	260
CARAMELLISED ONION TARTE pear, walnut, chèvre & port wine glaze	185
D35'S GRILLED SKEWERS charcoal-grilled pork belly with green curry, yakitori, sriracha & pork crackling	220
BEEF CARPACCIO pickled chanterelles, spruce tip mayo, lingonberries, västerbotten cheese & croutons	195
SALMON TARTARE daikon, spring onion, yuzu gel, nam jim, prawn crackers & coriander	185

SIGNATURE MENU

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

SALMON TARTARE
BEEF FILLET
DARK CHOCOLATE
595:-
WINE PAIRING 395:-

MAIN COURSE

PIKE PERCH garden pea crème, potato- & crab croquette, broccolini, borlotti beans & lobtser sauce	375
BEEF FILLET roasted onion crème, king oyster mushroom, red endive & maderia suce	395
ITALIAN MEATBALLS pasta, pancetta, tomato sauce & truffle pecorino <i>can be made vegetarian!</i>	275
VEAL SCHNITZEL TONNATO tonnato sauce, capers, parmesan, garden rocket, watercress & lemon	325

SWEET STUFF

DARK CHOCOLATE CRÈME blackberry compote, vanilla crisp & brioche ice cream <i>Wine tip: Degani Recioto Della Valpolicella</i>	140
MANGO & COCONUT mango sorbet, coconut mousse, coconut flakes, chili syrup & grilled pineapple <i>Wine tip: Hans Tschida Muskatt Ottonel Auslese</i>	140
CHEESE PLATTER 3 selected cheeses with crackers & homemade marmalade <i>Wine tip: Jorge Ordenez Selección Especial</i>	160

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.