KÄK

SNACKS

GRÖNA OLIVER 40

ROSTADE VALENCIAMANDLAR 40
saltrostade / tryffelsaltade

ÖLKORV FRÅN PER I VIKEN 70

IBERICOSALAMI 50G 80

LÖJROMSTARTELETT 100
Kalixlöjrom, smetana, gurka & picklad lök

2X KYCKLING- & CHORIZOKROKETT 95
med saffransaioli

OST & SKINKA 170
mangalicaskinka, guldklimpost & cornichons

BRUSHCETTA 80
focaccia, prosciutto cotto, tomatkräm,
picklad silverlök & tryffelpecorino

POMMES 59
med chilimajjo

FÖRRÄTT

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

SVAMPTOAST 185
gräddstekt svamp, friterat ägg, picklad
rotselleri & färskriven tryffel

TONFISKTATAKI THAI LARB STYLE 190
tonfisk, mynta, koriander, rostat ris,
lök, chili, lime & gurka

D35'S GRILLSPETT 220
kolgrillad fläsksida med grön curry,
yakitori, sriracha & fläsksvål

OXTARTAR "BIFF & BEA" 195
oxe, bakad tomat, picklad lök, krispig
potatis, beamajjo & parmesan

KOLGRILLAD HUMMER 265
rostat bröd, tomat- och ananassalsa,
chipotleemulsion, brynt smör & koriander

3-RÄTTERSMENY

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

TONFISKTATAKI
RYGGBIFF
MÖRK CHOKLADCRÈME

595:-
VINPAKET 395:-

VARMRÄTT

MARULK BOURGUIGNON 385
potatispuré, steklök, champinjoner,
rökt fläsk & rödvinssky

ANKBRÖST 375
potatisterrin, senapsinkokt kål, sotad lök,
körsbär, senapsfrön & rostad anksky

RYGGBIFF 395
pommes, café de paris emulsion & sallad
med senaps- och honungsvinaigrette

PUMPARISOTTO 320
svamp, krispig kål, picklad pumpa,
gremolata & färskriven tryffel

SÖTSAKER

MÖRK CHOKLADCRÈME 140
salt jordnötskaramell, bränd maräng, hallongel
& karamelliserade popcorn
Vintips: Hans Tschida Muskat Ottonel Auslese

BLÅBÄRSPAJ 140
brynt smör, lemoncurd & rostad brödglass
Vintips: Hans Tschida Muskat Ottonel Auslese

OSTSERVERING 160
3 goda ostar med kex & hemgjord marmelad
Vintips: Jorge Ordonez Selección Especial 1

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 40
salt roasted / truffle salt

BEER SAUSAGE FROM PER I VIKEN 70

IBERICO SALAMI 50G 80

VENDACE ROE TARTLETTE 100
vendace roe, smetana, cucumber & pickled onion

2X CROQUETTES 95
chicken & chorizo croquettes with saffron aioli

CHEESE & HAM 170
mangalica ham, guldklimp cheese & cornichons

BRUSHCETTA 80
focaccia, prosciutto cotto, tomato crème, pickled onion & truffle pecorino

FRENCH FRIES 59
with chili mayo

STARTERS

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

MUSHROOM TOAST 185
cream-fried mushrooms, crispy egg, pickled celeriac & fresh truffle

TUNA TATAKI THAI LARB STYLE 190
tuna, mint, coriander, toasted rice, onion, chili, lime & cucumber

D35'S GRILLED SKEWERS 220
charcoal-grilled pork belly with green curry, yakitori, sriracha & pork crackling

BEEF TARTARE 195
beef, baked tomatoes, pickled onions, crispy potato, bearnaise mayo & parmesan

GRILLED LOBSTER 265
crispy bread, tomato- and pineapple salsa, chipotle emulsion, browned butter & coriander

SIGNATURE MENU

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

TUNA TATAKI
SIRLOIN STEAK
DARK CHOCOLATE

595:-
WINE PAIRING 395:-

MAIN COURSE

MONKFISH BOURGUIGNON 385
potato purée, pearl onions, button mushrooms, smoked pork belly & red wine jus

DUCK BREAST 375
potato terrine, mustard-braised cabbage, charred onion, cherries, mustard seeds & roasted duck jus

SIRLOIN STEAK 395
french fries, Café de Paris emulsion & salad with honey-mustard vinaigrette

PUMPKIN RISOTTO 320
mushrooms, crispy kale, pickled pumpkin, gremolata & freshly grated truffle

SWEET STUFF

DARK CHOCOLATE CRÉMEUX 140
salted peanut caramel, torched meringue, raspberry gel & caramelised popcorn
Wine tip: Degani Recioto Della Valpolicella

BLUEBERRY PIE 140
browned butter, lemoncurd & toasted bread ice cream
Wine tip: Hans Tschida Muskatt Ottonel Auslese

CHEESE PLATTER 160
3 selected cheeses with crackers & homemade marmalade
Wine tip: Jorge Ordonez Selección Especial

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.