

DB 2017
Försäsong
Meny

Förrätter

Havskräfta & Löjrom 225: -

Pocherad havskräfta, grön sparris från Gotland, löjrom, citronsås, krusbär

Grilled crayfish, asparagus, bleak roe from Vänern, citrus sauce, goose berries

Carpaccio 185: -

Carpaccio på oxfile från gårdar på Värmdö, parmesan, blodapelsin, schalottenlök, senapsört, rökt paprikamajonnäs

Carpaccio of fillet of beef, parmesan cheese, shallot, sena ear, smoked bellpepper mayonnaise

Varmrätter

Flankstek 265: -

Helstekt flankstek, rotfruktsrösti, chimichurri på ramslök och salsa med rabarber, vinbär och Vikentomater

Flanksteak, rösti of root vegetables, chimichurri with ramson, salsa with rhubarb, currant, tomatoes

Gös 285: -

Smörstekt gös, savoykål, pepparrotssås och rökig forellrom, friterad blomkål och potatis

Panfried pikeperch, savoy cabbage, horse-radish sauce, smoky trout roe

Burgare 225: -

Val på: 180 gr på högrev alt. vegetarisk VegME

Tillbehör:

Västerbottenost, bacon, sallad, biffomat, syrad rödlök, chipotle majjo, gurkpickles, fänkålsslaw, country fries

Your choice: 180 gr of ground chuck or vegetarian VegMe goes with: fennel slaw, pickled cucumbers, bacon, french fries, chipotle mayonnaise

Desserten

Rabarber & Kardemumma 120: -

Rabarberkompott, kardemummaglass, tuileflam
Rhubarb cream, cardamom ice cream, baked wafer

Hallon & Lakrits 125: -

Italiensk maräng, lakritskola, chokladsmulor, hallonsorbet
Italian meringue, liquorice fudge, chocolate crunch, raspberry sorbet

Alltid på Dykarn...

Db's clubba 179: -

Het kycklingröra, toastbröd, sallad
Spicy chicken in mayonnaise, toast, salad

Funderingar kring allergener?

Tveka inte att fråga oss i personalen!