



MENY v.20
Kväll

Vit sparris 155:-

löjrom - brynt smör -
kavringsmul - citronmajjo
White asparagus - bleak roe - browned butter - dark rye crunch
- citrus mayonnaise

Varmrätt 335:-

Smörstekt gös

forellrom - blomkål x 2 - brynt smör
- gräslöksolja - skockapuré
Pan fried pike-perch - trout roe - 2 x cauliflower - browned butter
- jerusalem artichokes puré

alt

Entrecôte fr. Sverige

lök x 3 (picklad, puré, frittad) -
rödvinssky - gräslöksolja -
skockapuré
Rib-eye fr. Sweden - 3 x onions - red wine jus -
Jerusalem artichokes puré

Grönäpple sorbet 115:-

maräng - gurka - rivet äpple
Green apple sorbet - meringue - cucumber

3-rätters meny 545:-

Alltid på Dykarn...

Dbs clubba 184:-

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

Husets burgare 239:-

Val på: 180gr på högrev
alt. VegME

Tillbehör: Västerbottenost - picklad
silverlök - chipotle majjo -
fänkålsslaw - country fries
Your choice: 180 gr of ground chuck or vegetarian VegMe
goes with: Västerbottencheese - pickled onions - chipotle
mayonnaise - fennel slaw - french fries

Pralin 45:-

Choklad- & saltlakritspralin
från Chokladfabriken
Chocolate and liquorice praline

Glass/Sorbet 45:-

Varierar

Funderingar kring allergener?

Tveka inte att fråga oss i personalen!

Food allergies? Please ask us for further
information!