



Meny

vecka 19
17.00-22.00

HELGMENY

Vi har valt ut vad vi tycker är bäst just nu till vår helgmeny, men det går såklart finfint att välja rätter och dryck à la carte!

Sparrissoppa

ramslökscreme, rostad hasselnöt

Dryckrek: 1gl. 2018 Von Buhl,
Julie **Riesling** Halbtrocken,
Pfalz, Tyskland

Pärlihöna

stekt lårfile, rödbetspuré, foie gras, fermenterade blåbär

Dryckrek: 2 gl. 2017 Oyster Bay,
Pinot Noir, Marlborough,
Nya Zeeland

Passionfruktsbrûlée

Dryckrek: Kaffe

Menypris: 575:-
Dryckesrek: 435:-

Funderingar kring allergener?
Tveka inte att fråga oss!
Vi vill informera om att risk för spår av allergener finns i samtliga maträtter!
Food allergies? Please ask us for further information.

TILLTUGG

Oliver/Olives 45:-
Jordnötter/Peanuts 30:-

Se även mer på tavlan!

STARTERS

Taco tartar 195:-/295:-**
sotad oxfile, tortilla, smetana,
ägg 64°, syrad lök
**stor m. pommes

Sparrissoppa 145:-

ramslökscreme,
rostad hasselnöt

MAINS

Torsk 395:-

bakad torskrygg, ostronskivling,
fänkålssås, dillolja,
regnbågslaxrom

Pärlihöna 345:-

stekt lårfile, rödbetspuré, foie gras, fermenterade blåbär

Husets burgare 269:-

Val på: 180 gr på högrev + bacon
alt. VegME

västerbottenost, picklad lök,
chipotlemajjo, fänkålsslaw, country
fries

SWEETS

Passionfruktsbrûlée 135:-

ALLTID på DB

Db's clubba 195:-
het kycklingröra, toastbröd, sallad