

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

FÖRRÄTTER

HJORTCARPACCIO

165

Gin- och lingonemulsion, granskott i granskottssirap, Wrångebäckssost och brödflarn

BUTTERNUTSOPPA

145

Soppa smaksatt med tryffel, serverad med apelsinskum, smetana och potatiships

LÖJROM 30 g

235

Vispad smetana, picklad rödlök, citron, tunnbrödschips och dill

Även som veganskt alternativ med tångrom

150

PILGRIMSMUSSLA

175

Kålrotpurée, skaldjurssås, picklad fänkål, krasse och lotuschips

HUVUDRÄTTER

TORSKRYGG

365

Smörslungad potatis, picklad gul morot, hummersås, handskalade räkor och dill

REN

345

Innanlår med jordärtskockspurée, potatisterrin, marsalasky, jordärtskockschips och röd oxalis

OXFILÉ TOURNEDOS

375

Friterad krossad potatis, stuvad savojkål, palsternackschips och portvinssås

KÖTTBULLAR

265

Potatispurée, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

PLUMA

295

Brässerad pluma på svensk rapsgris, potatispurée, bakad morot, rödvinssås och hyvlad färsk tryffel

SPETSKÅL

245

Bakad spetskål med stuvade belugalinser, gravad tomat, friterad grönkål och rostade valnötter

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

110

Klassisk servering

SVENSKA OSTAR

155

med chutney på plommon, stjärnanis & brandy

CHOKLAD

125

Nattbakad chokladkaka med mintchokladtäck, vinkokt päron och vaniljglass
Även som veganskt alternativ

FATTIGA RIDDARE

115

Stekt sockerkaka med kanelbulleglass, myltade hjortron och rostat kanelbullekrisp

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

STARTERS

VENISON CARPACCIO

165

Gin and lingonberry emulsion, spruce shoots in syrup, Wrångebäcks cheese and bread crisp

BLEAK ROE 30 g

235

Whipped smetana, pickled red onion, lemon, flat bread crisp and dill

Also available as vegan option with seaweed roe

150

BUTTERNUT SOUP

145

Soup flavored with truffle, served with orange foam, smetana and potato chips

SCALLOP

175

Turnip puree, shellfish sauce, pickled fennel, cress and lotus chips

MAIN COURSES

COD LOIN

365

Buttered potato, pickled yellow carrot, lobster sauce, hand-peeled shrimps and dill

REINDEER

345

Artichoke puree, potato terrine, marsala sauce, artichoke chips and red oxalis

BEEF TENDERLOIN

375

Deep fried crushed potato, creamy savoy cabbage, parsnip chips and port wine sauce

SWEDISH MEATBALLS

265

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

PORK PLUMA

295

Braised pluma from Swedish pork, potato puree, baked carrot, red wine sauce and grated fresh truffle

POINTED CABBAGE

245

Baked pointed cabbage with creamed beluga lentils, cured tomato, fried kale and roasted walnuts

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

110

Classic serving

SWEDISH CHEESE

155

With our homemade plum chutney

CHOCOLATE

125

Overnight baked chocolate cake with mint chocolate cover, wine baked pear and vanilla ice cream

Also available as vegan option

FRENCH TOAST

115

Fried sponge cake with cinnamon bun ice cream, cloudberry and roasted cinnamon bun crisp



VITT/ WHITE WINE

per glas

Muscadet Sèvre et Maine, FR	100
Tarani Sauvignon Blanc, FR	110
Laborie Chenin Blanc, SAF	125
Corvers Kauter Riesling Trocken, GER	135
Catena Chardonnay, ARG	140
Château Bouscassé Les Jardins, FR	145
Louis Moreau Petit Chablis, FR	150

BUBBEL/ SPARKLING

per glas

Charles Montaine Champagne	145
Duc du Foix Cava Brut	110
Le Contesse Prosecco	100

FLASKÖL/ BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 4,4 % 33 cl	75
Linneaus Eko Lager Uppsala Bryggghus 5,0 % 33 cl	80
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79
Grolsch Premium Lager 5,0 % 45 cl	85
Snakehead IPA U-a Bryggghus 6,6 % 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Bryggghus 6,9 % 33 cl burk	79
Duvel Belgisk Golden Ale 8,5 % 33cl	87
London Pride 4,7 % 50 cl	85
Paulaner Hefe Weissbier 5,5 % 50 cl	90
Fullers IPA 5,3 % 50 cl	89
Firestone Walker Parabola 2021 13,6 % 35,5 cl	159

CIDER

Galipette Cidre Brut 33 cl	80
Briska Pärön 33 cl	75

RÖTT/ RED WINE

per glas

La Meridionale Merlot-Syrah, FR	100
Trigaio Aglianico, IT	110
EA Cartuxa, PT	120
Darling Cellars Reserve Shiraz, SAF	130
LAN Crianza, SP	135
Catena Cabernet Sauvignon, ARG	140
Le Plan des Moines Cotes du Rhone, FR	145
Bonny Doon Le Cigare Volant, US	150
Kuentz-Bas Pinot Noir, FR	150

ROSÉ

per glas

Tarani Gamay rosé, FR	110
-----------------------	-----

ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC BEVERAGES

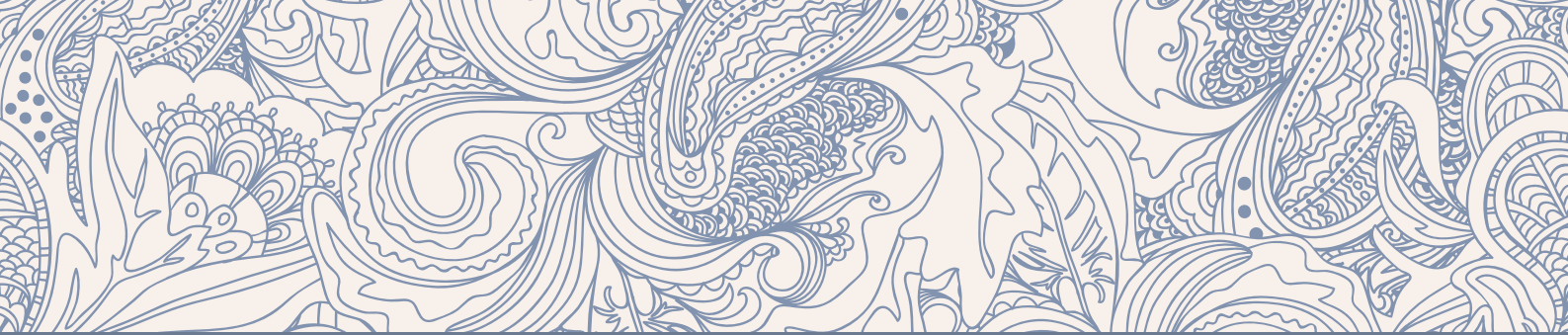
Loka Naturell / Citron	25
Road Trip 0,3% Uppsala Bryggghus	45
Melleruds Pilsner 0,5%	40
Lättöl Gränges	30
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite	35
Ginger Ale Schweppes	30
Galipette Jus de Pommes (cider 0%)	49
Kiviks Äppelmust Årets Skörd	45
Kiviks Mousserande Citronlemonad	45
Domtrappans Lingondricka	35
Vin 0,5% Rött / Vitt	60
OddBird Sparkling by Richard Juhlin 0%, 20 cl	100

KAFFEDRINKAR 5 CL

145

Irish Coffee / Baileys Coffee / Kaffe Karlsson
Kaffe D.O.M / Leonard Sachs / Espresso Martini

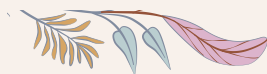
Fråga gärna efter vår fullständiga dryckeslista
Please ask for our full wine and beverage list



Menyförslag / Set Menus

Se menyn för fullständig information om varje rätt
Please check the full menu for details on each dish

TRAKTÖRENS MENY



Hjort / Venison Carpaccio

~

Torskrygg - Cod Loin

~

Crème Brûlée

615 kr

NESTORS MENY



Löjrom - Bleak Roe

~

Ren - Reindeer

~

Choklad - Chocolate

685 kr



För frågor om allergener i maten,
vänligen prata med personalen

*For questions about allergens in the food, please ask the staff
for more information*
