

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

FÖRRÄTTER

RÅBIFF

170

Hackad råbiff med tryffelmajonnäs, friterad rödbeta, tunnbrödchips, schalottenlök och kapris

LÖJROM 30 g

235

Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, citron och dill
Även som veganskt alternativ med tångrom 150

VIT SPARRIS

150

Smörstekt vit sparris med örtskum, hyvlad rädisa, tångrom, tärnad gurka och potatischips
Även som veganskt alternativ

REGNBÅGE

160

Äppel- och Rieslingrimmad regnbåge med vårprimörer, ramslöks- och basilikaemulsion, friterad purjolök och sotad lime

HUVUDRÄTTER

GÖS

350

Friterad sparrispotatis, vitlöksstekt spenat, smörstekt grön sparris och nasselhollandaise

FASAN från Norrby Säteri

325

Bröstfilé med Pommes Anna-potatiskaka, rostad morot, syrade äpplen, friterad salvia och calvadossås
OBS: kan innehålla hagel

RYGGBIFF

350

Potatisfondant, rostad benmärg- och tryffelsmör, lättsotad säsongslök, bakad körsbärstomat och portvinssås

KÖTTBULLAR

275

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

LAMM BAVETTE

295

Rödvinbräserad lammflank, potatispuré med Västerbottensost, glaserad morot, torkad svartkål, smörstekt pärlök och rödvinsås

GLASERAD BLOMKÅL

250

Kryddig maskrossirap, picklad lila blomkål, rostade cashewnötter, örtolja, morot- & sparrissallad, brödfärl och vegansk Caesardressing

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

110

Klassisk servering

SVENSKA OSTAR

155

med vår egen marmelad och tillbehör

CHOKLAD & BLÅBÄR

125

Vit chokladkupol, blåbärsmousse, färska bär, rostad vit chokladcrème, saltkolakakor och violcoulis

VANILJ & RABARBER

115

Sablékakor, vaniljkräm, jordgubbskockt rabarber, vaniljglass och havresmulor

Vegansk dessert finns att beställa, hör med personalen

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

STARTERS

STEAK TARTARE

170

Diced raw beef with truffle mayonnaise, fried beetroot, flatbread chips, shallots and capers

WHITE ASPARAGUS

150

Fried white asparagus with herb foam, shaved radish, seaweed roe, diced cucumber and potato chip Also available as vegan option

BLEAK ROE 30 g

235

Pan fried brioche bread, whipped smetana, pickled red onion, lemon and dill

Also available as vegan option with seaweed roe 150

RAINBOW TROUT

160

Apple and riesling cured rainbow trout with seasonal vegetables, ramson and basil emulsion, deep fried leek and smoked lime

MAIN COURSES

PIKE-PERCH

350

Fried asparagus potato, garlic-fried spinach, green asparagus and nettle hollandaise

SIRLOIN STEAK

350

Potato fondant, roasted bone marrow and truffle butter, seasonal onion, baked cherry tomato and port wine sauce

LAMB BAVETTE

295

Red wine-braised lamb flank, potato puree with Västerbotten cheese, glazed carrot, dried black cabbage, butter-fried pearl onion and red wine sauce

PHEASANT from local farms

325

Breast fillet with Pommes Anna potato cake, roasted carrot, pickled apples, fried sage and calvados sauce

NOTE: May contain hail

SWEDISH MEATBALLS

275

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

GLAZED CAULIFLOWER

250

Spicy dandelion syrup, pickled purple cauliflower, roasted cashews, herb oil, carrot & asparagus salad, bread crisp and vegan Caesar dressing

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

110

Classic serving

CHOCOLATE & BLUBERRY

125

White chocolate dome, blueberry mousse, fresh berries, roasted white chocolate crème, salted caramel cookies and violet coulis

SWEDISH CHEESE

155

With our homemade marmalade and trimmings

VANILLA & RHUBARB

115

Sablé biscuits, vanilla cream, strawberry blanched rhubarb, vanilla ice cream and crumbled oats

For vegan dessert option, please talk to our waiters



Menyförslag / Set Menus

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

TRAKTÖRENS MENY



Råbiff / Steak Tartare

~

Gös - Pike-Pearch

~

Crème Brûlée

615 kr

NESTORS MENY



Löjrom - Bleak Roe

~

Fasan - Pheasant

~

Vanilj & Rabarber

660 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*

**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 Brygghus 5,0% 33 cl	80
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79
Heineken Original 5,0 % 50 cl	85
Snakehead IPA U-a Brygghus 6,6 % 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Brygghus 6,9 % 33 cl burk	79
Duvel Belgisk Golden Ale 8,5 % 33cl	89
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 Päron 33 cl	75

RÖTT/ RED WINE

per glas

La Meridionale Merlot-Syrah, FR	100
Trigaiio Aglianico, IT	110
EA Cartuxa, PT	120
Darling Cellars Reserve Shiraz, SAF	130
LAN Rioja 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 Brygghus	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