

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

FÖRRÄTTER

LÖJROM 30 g 235

Med vispad smetana, tunnbrödschips, inlagd rödlök, dill och citron

Även som veganskt alternativ med tångrom 150

SOTAD OXFILE 165

Jungfrusallad, friterad lök, chili- och sojaemulsion, hyvlat rädisa, rostade sesamfrön, picklad rödlök och avokado

MOZZARELLA CAPRESE 155

Svensk* buffelmozzarella, Vikentomater, kaprisbär, basilikaaioli, färsk basilika & olivolja
* från Ängsholmen, Uppland- i mån av tillgång

HAVSKRÄFTA 165

Smörstekt havskräfta, blomkålspuré, hummerskum, lättrostad majs och syrad sparris

DESSERTER

CRÉMÈ BRÛLÉE 110

Klassisk servering

BLÅBÄRSPANNACOTTA 115

Färsk citrusfruktsallad, passionsfrukt, krossad maräng och kaksmulor

CHOKLADTERRIN 125

Jordgubbsmousse, färska björnbär och pistagesmulor

SVENSKA OSTAR 155

Med vår egen marmelad och tillbehör

Vegansk dessert finns att beställa, hör med personalen

HUVUDRÄTTER

HJORT 315

Potatisterrin, palsternackspuré, friterad persilja, rostad rotselleri och rödvinssås

FJÄLLRÖDING 325

Dill- och smörslungad färskpotatis, rostad knippmorot, örtig vitvinssås samt fänkålsallad med kålrabbi och äpple

ENTRECÔTE 345

Friterad bakpotatis slungad i parmesan med broccoli, sotad lök, sparris, gravad tomat och portvinssås

DTK'S RÄKSMÖRGÅS 265

Skagenröra och färska handskalade räkor på smörstekt surdegsbröd med ägg, majonnäs, salladsblad, sparris, picklad rödlök, dill och citron

GRILLAD ZUCCHINI 245

Friterad polentakaka, vit bönpuré, sotad lök, Greek White-ost, lättbakade tomater, spräckt rosmarinsky och örtolja
Även som veganskt alternativ

KÖTTBULLAR 275

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

CAESARSALLAD

Romansallad, parmesan, körsbärstomat, brödfärl och krämig caesardressing;

Majskyckling & bacon 235

Räkor & avocado 225

Friterad halloumi & avokado 215



DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

STARTERS

BLEAK ROE 30 g 235

With whipped smetana, flat bread crisp, pickled red onion, dill and lemon

Also as vegan option with Seaweed Roe 150

CHARRED BEEF TENDERLOIN 165

Salad sprouts, fried onion, chili and soy emulsion, radish, roasted sesame seeds, pickled red onion and avocado

MOZZARELLA CAPRESE 155

Swedish buffalo mozzarella, tomato, big capers, basil aioli, fresh basil and olive oil*
*from local dairy in Uppland- in accordance to supply

LANGOUSTINE 165

Pan fried langoustine, cauliflower puree, lobster foam, roasted corn and pickled asparagus

DESSERTS

CRÉMÈ BRÛLÉE 110

Classic serving

BLUEBERRY PANNACOTTA 115

Fresh citrus fruit salad, passion fruit, crushed meringue and cookie crumbs

CHOCOLATE TERRINE 125

Strawberry mousse, fresh blackberries and pistagio crumbs

SWEDISH CHEESE 155

With our homemade marmalade and trimmings

For vegan dessert option, please talk to our waiters

MAIN COURSES

VENISON 315

Potato terinne, parsnip puree, fried parsley, roasted celeriac and red wine sauce

ARCTIC CHAR 325

Dill and buttered potato, roasted carrot, herb white wine sauce and fennel salad with kohlrabi and apple

RIB EYE STEAK 345

Deep fried baked potato rolled in parmesan with broccoli, charred onion, asparagus, semi-dried tomato and port wine sauce

DTK'S SHRIMP SANDWICH 265

Skagen and fresh hand peeled shrimps on pan fried sourdough bread with egg, mayonnaise, lettuce, asparagus, pickled red onion, dill and lemon

GRILLED ZUCCHINI 245

Fried polenta cake, white bean puree, charred onion, 'Greek White'-cheese, baked tomato, cracked rosemary sauce and herb oil
Also available as vegan option

SWEDISH MEATBALLS 275

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

CAESAR SALAD

Romaine salad, parmesan, cherry tomato, bread crisp and creamy caesar dressing;

Corn fed chicken & bacon 235

Shrimps & avocado 225

Deep fried halloumi & avocodo 215



Menyföreslag / Set Menus

Se menyn för fullständig information om varje rätt

Please check the full menu for details on each dish

TRAKTÖRENS MENY



Sotad oxfilé - charred beef

~

Fjällröding - Arctic Char

~

Crème Brûlée

585 kr

NESTORS MENY



Löjrom - Bleak Roe

~

Hjort - Venison

~

Chocolate Terrine

660 kr



För frågor om allergener i maten, vänligen fråga personalen
för mer information

*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 % 33 cl	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 Pärön 33 cl	75

RÖTT/ RED WINE

per glas

La Meridionale Merlot-Syrah, FR	100
Piccini Chianti, IT	115
Darling Cellars Reserve Shiraz, SAF	125
LAN Rioja Crianza, SP	135
Catena Cabernet Sauvignon, ARG	140
Le Plan des Moines Cotes du Rhone, FR	145
Hahn GSM, US	145
Kuentz-Bas Pinot Noir, FR	150

ROSÉ

per glas

Tarani Gamay rosé, FR	110
Rosé de Provance, FR	130

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