

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

FÖRRÄTTER

KANTARELL

150

Toast gratinerad med Vesterhavssost, toppad med ruccola och getostsmulor samt balsamicosirap

Även som veganskt alternativ

LÖJROM 30 g

215

Smörstekt tunnbröd, västerbottensostflarn, vispad smetana, finhackad rödlök, dill och citron

Även som veganskt alternativ med tångrom

150

CARPACCIO

170

Tunt skivad oxfilé, picklad kantarell, tryffelmajonnäs, havtornsost och brödfarn

PILGRIMSMUSSLA

160

Pumpapuré, picklad blomkålsstam, musselsås, fänkålsdill och friterad salvia

HUVUDRÄTTER

HÄLLEFLUNDRA

360

Blomkålspuré, bakad gulbeta, friterad brysselkål, vitvinssås och örtolja

VILDAND från Norrby Säteri, Knivsta

335

*Potatisterrin, vaxbönor, portvinsbakade körsbär, riven kastanj och mustig örtsås
OBS: kan innehålla hagel*

VILTKÖTTBULLAR

275

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

Färs på hjortkött, kalv- och nötkött

OXFILÉ TOURNEDOS

375

Friterad potatiskaka, grillad zucchini, sotad lök, ankleverterrin och Madeirasås

En modern hyllning till klassikern Tournedos Rossini.

GRILLAD SECRETO från Rosersbergs Gård

295

Grisens hemlighet, serverad med friterad krosspotatis, semibakad tomat, kantarellpulver från Järlåsa, jordärtskockschips och tryffelsky

RISOTTO

250

Svamprisotto med rostad pumpa, färsk hyvlad tryffel från Gotland, parmesan och färska örter

Även som veganskt alternativ

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

110

Klassisk servering

SVENSKA OSTAR

155

med vår egen marmelad och tillbehör

RULLTÅRTA

115

Höstdoftande äppelkompott varvat med mascarponekräm och skogsbärssylt. Serveras med vaniljglass och havresmulor

CHOKLAD

125

Mörk chokladbrownie med ganache, hjortron, karamellglass och kanderade valnötter

Vegansk dessert finns att beställa, hör med personalen

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

STARTERS

CHANTERELLE

150

Toast au gratin with Vesterhavs cheese, topped with arugula, goat cheese crumbs and balsamic syrup
Also available as vegan option

CARPACCIO

170

Thinly sliced beef tenderloin, pickled chanterelle, truffle mayonnaise, sea buckthorn cheese and bread crisp

BLEAK ROE

30 g

215

Fried thin bread, Västerbotten cheese crisp, whipped smetana, red onion, dill and lemon

Also available as vegan option with seaweed roe

150

SCALLOP

160

Pumpkin puree, pickled cauliflower stem, clam sauce, fennel dill and deep fried sage

MAIN COURSES

HALIBUT

360

Cauliflower puree, baked yellow beetroot, deep fried Brussels sprouts, white wine sauce and herb oil

WILD DUCK

from Norrby Säteri, Knivsta

335

Potato terrine, wax beans, port wine-baked cherries, grated chestnut and herb sauce

Note: May contain birdshot pellet

SWEDISH MEATBALLS

275

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy
Ground venison, veal and beef

BEEF TENDERLOIN

375

Fried potato cake, grilled zucchini, smoked onion, foie gras terrine and Madeira sauce.
A modern tribute to the classic Tournedos Rossini.

GRILLED SECRETO *from Rosersbergs Gård*

295

The pig's secret, served with fried crushed potato, semi-baked tomato, chanterelle powder from Järlåsa, Jerusalem artichoke chips and truffle jus

RISOTTO

250

Mushroom risotto with roasted pumpkin, fresh grated truffle from Gotland, parmesan and fresh herbs
Also available as vegan option

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

110

Classic serving

SWEDISH CHEESE

155

With our homemade marmalade and trimmings

SWISS ROLL

115

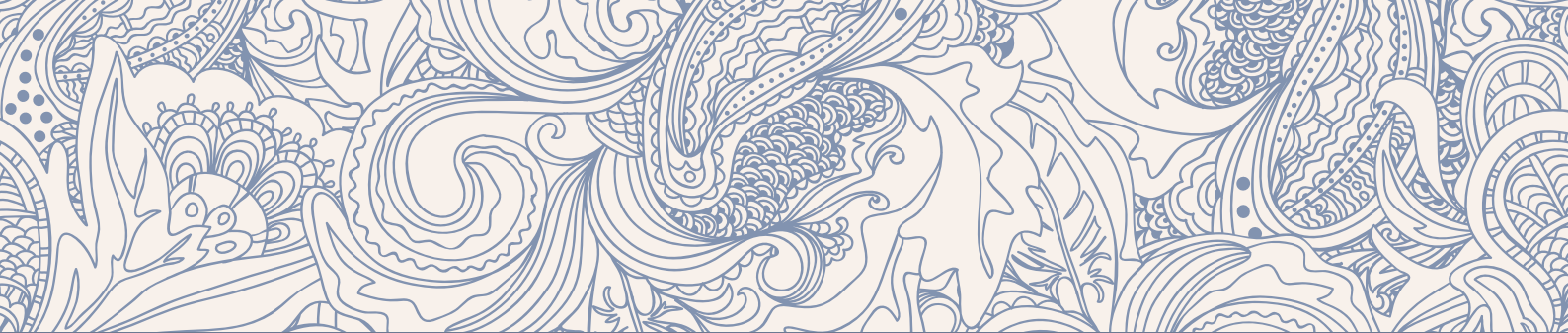
Autumn-scented apple compote with mascarpone cream and red berry jam.
Served with vanilla ice cream and oat crumbs

CHOCOLATE

125

Dark chocolate brownie with ganache, cloudbberries, caramel ice cream and candied walnuts

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



Carpaccio
~
Hälleflundra- Halibut
~
Crème Brûlée

615 kr

NESTORS MENY



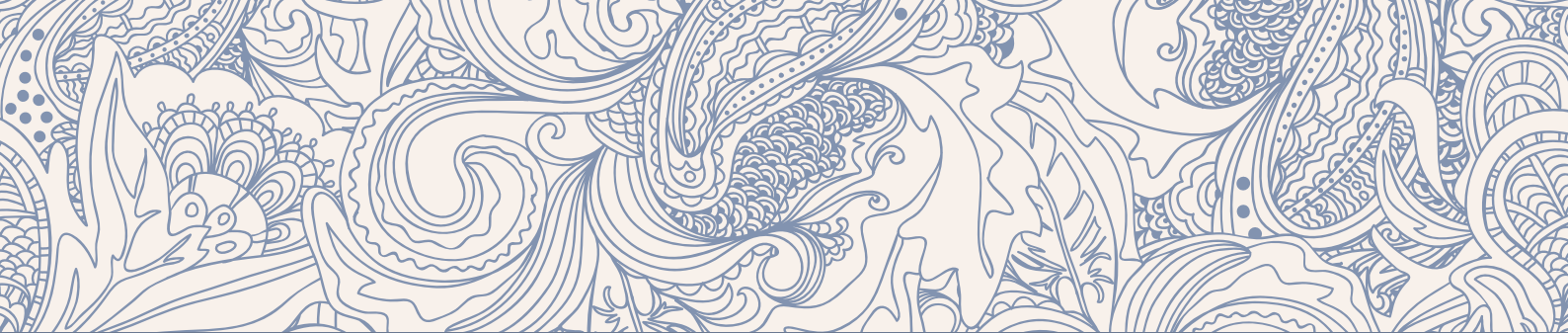
Löjrom - Bleak Roe
~
Vildand - Wild Duck
~
Choklad - Chocolate

650 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

Heineken Original 5,0 % 50 cl	85
Pilsner Urquell 4,4 % 33 cl	75
Linneaus Eko Lager Uppsala Bryggghus 5,0% 33 cl	80
London Pride 4,7 % 50 cl	85
Snakehead IPA U-a Bryggghus 6,6 % 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Bryggghus 6,9 % 33 cl burk	79
Fullers IPA 5,3 % 50 cl	89
Duvel Belgisk Golden Ale 8,5 % 33 cl	89
Paulaner Hefe Weissbier 5,5 % 50 cl	90
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79
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
-----------------------	-----

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