

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

FÖRRÄTTER

KANTARELL <i>Toast gratinerad med Vesterhavssost, toppad med ruccola och getostsmulor samt balsamicosirap</i> Även som veganskt alternativ	150	LÖJROM 30 g <i>Smörstekt tunnbröd, västerbottensostflarn, vispad smetana, finhackad rödlök, dill och citron</i> Även som veganskt alternativ med tångrom	215
CARPACCIO <i>Tunt skivad oxfilé, picklad kantarell, tryffelmajonnäs, Fyrtornsost och brödfarn</i>	170	PILGRIMSMUSSLA <i>Pumpapuré, picklad blomkålsstam, musselsås, fänkålsdill och friterad salvia</i>	160

HUVUDRÄTTER

HÄLLEFLUNDRA <i>Blomkålspuré, bakad gulbeta, friterad brysselkål, vitvinsås och örtolja</i>	360	VILDAND från Norrby Säteri, Knivsta <i>Potatisterrin, vaxbönor, portvinsbakade körsbär, riven kastanj och mustig örtsås</i> OBS: kan innehålla hagel	335
VILTKÖTTBULLAR <i>Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås</i> Färs på hjortkött, kalv- och nötkött	275	OXFILÉ Tournedos <i>Friterad potatiskaka, grillad zucchini, sotad lök, anklerverterrin och Madeirasås</i> En modern hyllning till klassikern Tournedos Rossini.	375
GRILLAD SECRETO från Rosersbergs Gård <i>Grisens hemlighet, serverad med friterad krosspotatis, semibakad tomat, kantarellpulver från Järlåsa, jordärtskockschips och tryffelsky</i>	295	RISOTTO <i>Svamprisotto med rostad pumpa, färsk hyvlad tryffel från Gotland, parmesan och färska örter</i> Även som veganskt alternativ	250

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE <i>Klassisk servering</i>	110	SVENSKA OSTAR <i>med vår egen marmelad och tillbehör</i>	155
RULLTÅRTA <i>Höstdoftande äppelkompott varvat med mascarponekräm och skogsbärrsylt.</i> Serveras med vaniljglass och havresmulor	115	CHOKLAD <i>Mörk chokladbrownie med ganache, hjortron, karamellglass och kanderade valnötter</i> Vegansk dessert finns att beställa, hör med personalen	125

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, Fyrtorns 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

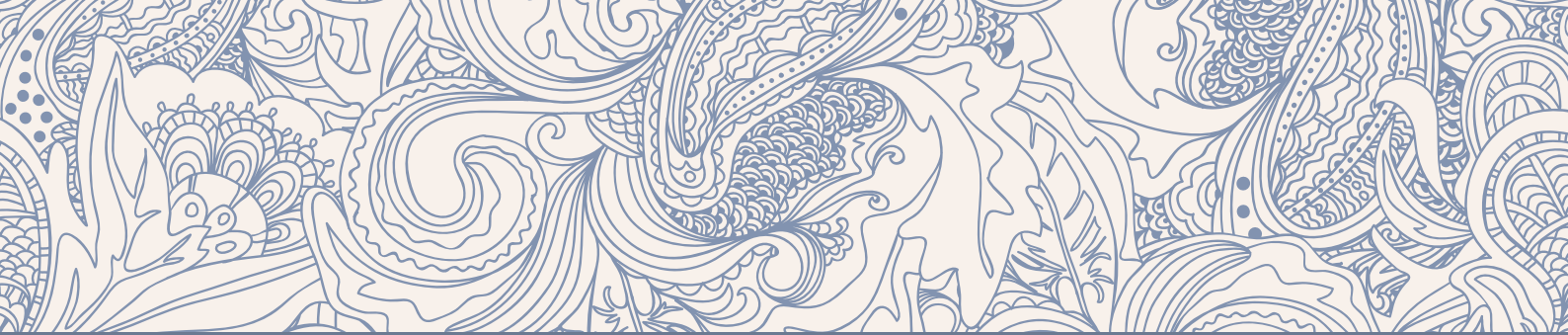
Autumn-scented apple compote with mascarpone cream and red berry jam.
Served with vanilla ice cream and oat crumbs

CHOCOLATE

125

Dark chocolate brownie with ganache, cloudberry, 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

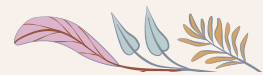
TRAKTÖRENS MENY



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	109
Tarani Sauvignon Blanc, FR	119
Catena Chardonnay, ARG	139
Château Bouscassé Les Jardins, FR	145
Fritz Haag Riesling Trocken, GER	149
Louis Moreau Petit Chablis, FR	155

BUBBEL/ SPARKLING

	per glas
Charles Montaine Champagne	149
Duc du Foix Cava Brut	119
Le Contesse Prosecco	109

FLASKÖL/ BOTTLED BEERS

Heineken Original 5,0% 50 cl	85
Pilsner Urquell 4,4% 33 cl	75
Linneaus Eko Lager Uppsala Brygghus 5,0% 33 cl	80
London Pride 4,7% 50 cl	85
Snakehead IPA U-a Brygghus 6,6% 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Brygghus 6,9% 33 cl burk	85
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 Päron 33 cl	75

RÖTT/ RED WINE

	per glas
La Meridionale Merlot-Syrah, FR	109
Tarani Malbec, FR	119
Piccini Chianti Collezione Oro Riserva, IT	129
LAN Rioja Crianza, SP	139
Catena Cabernet Sauvignon, ARG	139
E. Guigal Cotes du Rhône, FR	139
Peter Lehman The Portrait Shiraz, AUS	149
Kuentz-Bas Pinot Noir, FR	155

ROSÉ

	per glas
Tarani Gamay rosé, FR	110

ALKOHOLFRIIT/ 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

Irish Coffee / Baileys Coffee / Kaffe Karlsson Kaffe D.O.M / Leonard Sachs / Espresso Martini	145
--	-----

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