

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

FÖRRÄTTER

VIT SPARRIS

155

Smörstekt sparris med pocherat ägg, hyvlad rädisa, regnbågsrom, hollandaisesås och sotad citron

LÖJROM 30 g

215

Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron

Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom

145

CEVICHE

160

Lax, pilgrimsmussla, räkor, chili, citron, dillpicklad gurka, jordärtskocksskum och brödchips

OXFILÉ ROULADE

165

Lätt halstrad oxfilé fylld med dijon, morot och saltgurka, toppad med riven pepparrot, rädisa, jungfrusallad, persiljefärskost och örtolja

HUVUDRÄTTER

GÖS

345

Rostad jordärtskocka, potatisstomp med dill, sotad citron och vitvinssås à la ninon

REN

360

Innanlår med kålrotpuré, glaserad palsternacka, syltad schalottenlök och grönpepparsås

KÖTTBULLAR

275

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

LAMMROSTBIFF

295

Sötpotatisfondant, haricots verts, getostsmulor, svartkålchips och rödvinssås

RYGGBIFF

360

Dragon- och schalottenlökssmör, grön sparris, semitorkad tomat och rödvinssås smaksatt med timjan & rosmarin. Serveras med pommes frites

ROTSELLERI

250

Panerad rotselleri med stuvad savojkål, belugalinser, gravade tomater, rostade valnötter, friterad grönkål, Greek White-ost och örtolja

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

110

Klassisk servering

SVENSKA OSTAR

165

med vår egen marmelad och tillbehör

SMULTRONPARFAIT

115

Halloncoulis, jordgubbsmarinerad rabarber, korallflarn och krossad maräng

CHOKLADCRÊPE

125

Fylld med chokladmousse smaksatt med apelsin. Serverad med rostade hasselnötter, chokladsås, vaniljglass och bäriskompott

För vegansk dessert, fråga gärna personalen

DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

STARTERS

WHITE ASPARAGUS

155

Butter fried asparagus with poached egg, shaved radish, trout roe, sauce hollandaise and blackened lemon

BLEAK ROE 30 g

215

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

Also as vegetarian or vegan option with seaweed roe 145

CEVICHE

160

Salmon, scallop, shrimp, chili, lemon, dill pickled cucumber, Jerusalem artichoke foam and bread crisp

BEEF TENDERLOIN ROULADE

165

Lightly grilled beef fillet stuffed with dijon, carrot and pickled gherkin, topped with grated horseradish, radish, green leafs, parsley cream cheese and herb oil

MAIN COURSES

PIKE-PERCH

345

Roasted Jerusalem artichoke, potato mash with dill, blackened lemon and white wine sauce à la ninon

REINDEER

360

Swedish turnip puree, glazed parsnip, pickled shallots and green pepper sauce

SWEDISH MEATBALLS

275

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

LAMB TOPSIDE

295

Sweet potato fondant, green beans, goat cheese crumbs, black kale crisp and red wine sauce

SIRLOIN STEAK

360

Tarragon and shallot butter, green asparagus, semi-dried tomato and red wine sauce flavoured with thyme & rosemary. Served with French fries

CELERIAC

250

Breaded celeriac with creamy savoy cabbage, beluga lentils, cured tomatoes, roasted walnuts, deep-fried kale, Greek White cheese and herb oil

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

110

Classic serving

SWEDISH CHEESE

165

With our homemade marmalade and trimmings

WILD STRAWBERRY PARFAIT

115

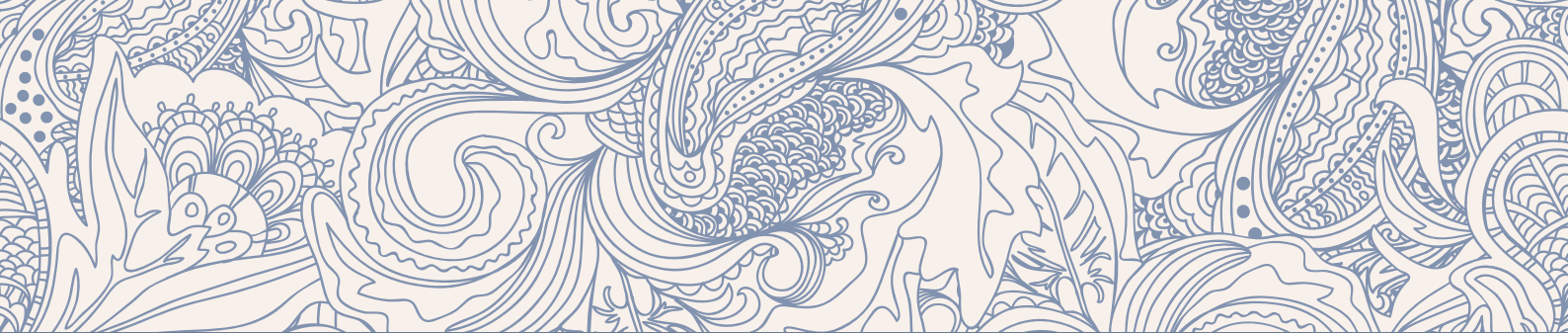
Raspberry coulis, strawberry marinated rhubarb, coral flarn and crushed meringue

CHOCOLATE CRÊPE

125

Filled with chocolate mousse flavored with orange. Served with roasted hazelnuts, chocolate sauce, vanilla ice cream and berry compote.

For vegan dessert option, please talk to our waiters



VITT/ WHITE WINE

per glas

Muscadet Sèvre et Maine, FR	109
Tarani Sauvignon Blanc, FR	119
Catena Chardonnay, ARG	139
Castel Cerino Soave Classico, IT	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 5,1% 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 % 33cl	89
Paulaner Hefe Weissbier 5,5 % 50 cl	90
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79

CIDER

Galipette Cidre Brut 33 cl	80
Briska Pärön 33 cl	75

RÖTT/ RED WINE

per glas

Doña Dominga Reserva Syrah, CL	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

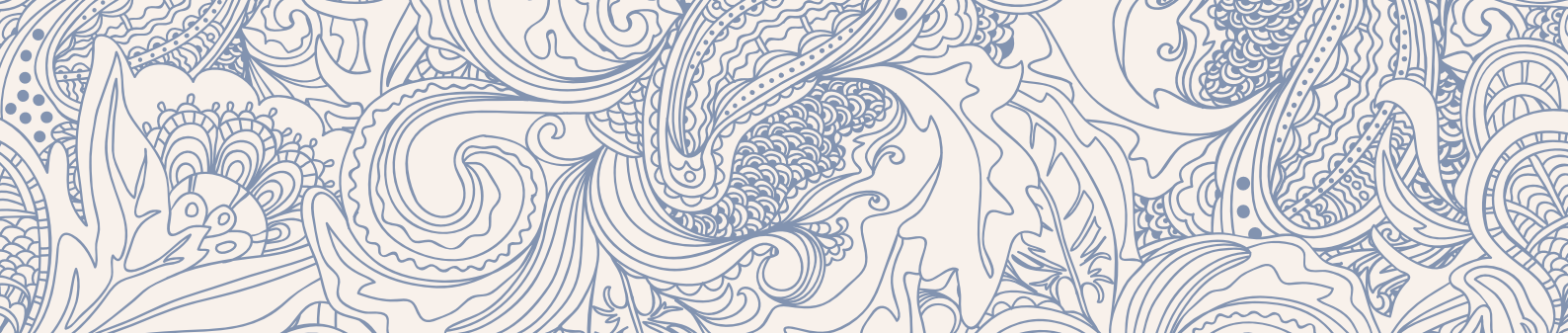
Loka Naturell / Citron	25
Road Trip 0,3% Uppsala Brygghus	45
Melleruds Pilsner 0,5%	40
Lättöl Gränges	30
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite	35
Ginger Ale Schweppes	30
Galipette Jus de Pommes (cider 0%)	49
Kiviks Äppelmust Årets Skörd	45
Kiviks Mousserande Citronlemonad	45
Domtrappans Lingondricka	35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

KAFFEDRINKAR 5 CL

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



Oxfilé Roulade
Beef Tenderloin Roulade

~

Gös -Pike-perch

~

Parfait

615 kr

NESTORS MENY



Löjrom
Bleak Roe

~

Ren - Reindeer

~

Crème Brûlée

675 kr



För frågor om allergener i maten och ursprungsland på kött,
vänligen prata med personalen för mer information

*For questions about allergens in the food or country of origin for the meat,
please ask the staff for more information*
