

## FÖRRÄTTER

---

### LÖJROM 30 g 215

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

**Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom 145**

### PELLE JANZON 175

Tunt skivad oxfilé med löjrom, äggula, finhackad rödlök och gräslök, brödflarn och citron

### MOZZARELLA 145

Mozzarellafylld tomat med basilikaaioli samt syrad tomat- och schalottenlökkompott

### SORBET & SKALDJUR 165

Citrus- och fänkålssorbet med hummer- och havskräfta, syrad sparris, fänkålsdill, och pommes allumettes

## DESSERTER

---

### CRÉMÈ BRÛLEE 110

Klassisk servering

### PANNACOTTA 115

Vanilj- och lagerbladspannacotta med hallontäcke. Toppad med jordgubbsmarinerad rabarber, passionsfrukt och krossad maräng

### CHOKLADBAKELSE 125

Blåbärsglass med rostade pistagenötter, färska bär och chokladkross

### SVENSKA OSTAR 165

Med vår egen marmelad och tillbehör

### EN KULA GLASS / SORBET 55

Välj mellan flädersorbet eller vaniljglass. Toppas med Limoncello

Vegansk dessert finns att beställa, hör med personalen

## HUVUDRÄTTER

---

### HJORT 345

Terrine på sötpotatis och Smålandspotatis med persiljerotspuré, smörstekta vaxbönor och rödvinssås

### FJÄLLRÖDING 325

Ljummen färskpotatissallad med fänkål, rädisa och sparris. Serverad med ramslökshollandaise

### ENTRECÔTE 365

Pommes frites, bearnaisesås, tomatsallad på Vikentomater och portvinssås

### DTK'S RÄKSMÖRGÅS 265

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

### RISOTTO 250

Krämig risotto med örter, grillad grön sparris, parmesan och hyvlad färsk svart tryffel

Även som veganskt alternativ

### KÖTTBULLAR 275

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

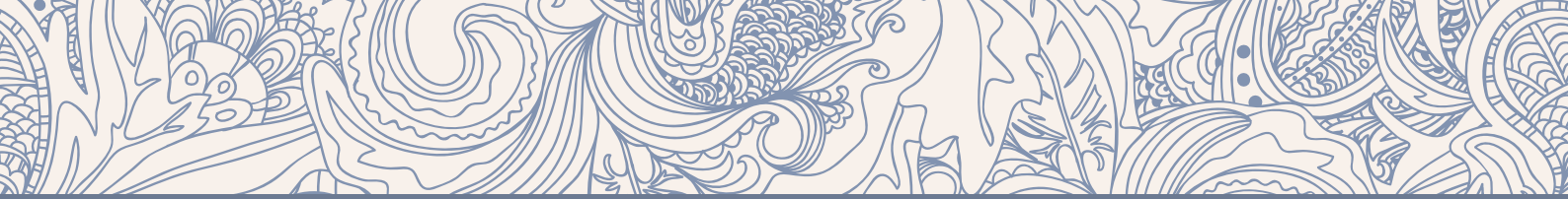
### CAESARSALLAD

Romansallad, parmesan, körsbärstomat, krutonger och krämig caesardressing;

Majskyckling & bacon 245

Räkor & avokado 235

Friterad halloumi & avokado 225



## STARTERS

---

**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

**CARPACCIO PELLE JANZON** 175

*Thinly sliced beef tenderloin with bleak roe, egg yolk, finely chopped red onion and chive, bread crisp and lemon*

**MOZZARELLA** 145

*Mozzarella filled tomato with basil aioli, pickled tomato and shalotts salsa*

**SORBET & SEAFOOD** 165

*Citrus and fennel sorbet with lobster and langoustine, pickled asparagus, fennel dill and pommes allumettes*

## DESSERTS

---

**CRÉMÈ BRÛLÉE** 110

*Classic serving*

**PANNACOTTA** 115

*Vanilla and bay leaf pannacotta with raspberry coating. Topped with strawberry marinated rhubarb, passion fruit and crushed meringue*

**CHOCOLATE CAKE** 125

*Blueberry ice cream with roasted pistachios, fresh berries and chocolate crumbs*

**SWEDISH CHEESE** 165

*With our homemade marmalade and trimmings*

**ONE SCOOP ICE CREAM / SORBET** 55

*Choose between elderberry sorbet or vanilla ice cream. Topped with Limoncello*

For vegan dessert option, please talk to our waiters

## MAIN COURSES

---

**VENISON** 345

*Terrine on sweet potato and potato, parsley root puree, butter-fried wax beans and red wine sauce*

**ARCTIC CHAR** 325

*Semi-warm potato salad with fennel, radish and asparagus. Served with ramson hollandaise sauce*

**ENTRECÔTE** 365

*Rib eye steak with french fries, sauce bearnaise, tomato salad 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*

**RISOTTO** 250

*Creamy risotto with herbs, grilled green asparagus, parmesan cheese and fresh black truffle*

Also available as vegan option

**SWEDISH MEATBALLS** 275

*Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy*

**CAESAR SALAD**

*Romaine lettuce, parmesan, cherry tomato, croutons and creamy caesar dressing;*

Corn fed chicken & bacon 245

Shrimps & avocado 235

Deep fried halloumi & avocodo 225

# DOMTRAPPKÄLLAREN

ANNO 1939

## Menyförslag / Set Menus

Se menyen för fullständig information om varje rätt

Please check the full menu for details on each dish

### TRAKTÖRENS MENY



*Pelle Janzon*

~

*Fjällröding - Arctic Char*

~

*Pannacotta*

595 kr

### NESTORS MENY



*Löjrom - Bleak Roe*

~

*Hjort - Venison*

~

*Crème Brûlée*

650 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                   | 109      |
| Domaine de la Vinconnière Sauvignon Blanc, FR | 119      |
| Catena Chardonnay, ARG                        | 139      |
| Castel Cerino Soave Classico, IT              | 139      |
| Quinta do Montinho Alvarinho Vino Verde, PT   | 145      |
| Fritz Haag Riesling Trocken, GER              | 149      |
| Louis Moreau Petit Chablis, FR                | 159      |

| BUBBEL/ SPARKLING          | per glas |
|----------------------------|----------|
| Charles Montaine Champagne | 149      |
| Duc du Foix Cava Brut      | 119      |
| Le Contesse Prosecco       | 109      |

| FLASKÖL/ BOTTLED BEERS                         |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 5,1 % 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  |
| Schneider Weisse Hefeweissbier 4,9 % 50 cl     | 90  |
| Wisby Stout 5,0 % 33 cl                        | 79  |
| Frank Boon Oude Kriek 6,5% 37,5 cl             | 109 |

| CIDER                      |    |
|----------------------------|----|
| Galipette Cidre Brut 33 cl | 80 |
| Briska Päron 33 cl         | 75 |

| RÖTT/ RED WINE                        | per glas |
|---------------------------------------|----------|
| Doña Dominga Reserva Syrah, CL        | 109      |
| Faliero Piemonte Rosso, IT            | 119      |
| 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             | 159      |
| Faliero Barolo, IT                    | 195      |

| ROSÉ                  | per glas |
|-----------------------|----------|
| Tarani Gamay rosé, FR | 115      |

| ALKOHOLFRITT/<br>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 m.fl |     |

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