MENU PESCADO

Gambas ”Pil Pil” (*G,L)
Vitlöksfrästa räkor med chili & persilja. Serveras med grillad bröd

Bakad Torsk (*L)
Champagnesås, Lao gan ma, haricots verts & färskpotatis

Siciliansk Pistage Glass (*L,N)
Svenska jordgubbar vända i jordgubbssylt

800

MENU VIANDE

Chefs choice

Steak Tartar ”Calabra”
Grovmalt Svensk oxrulle med Dagmar´s ”Rhode Island”, kapris, rödlök & persilja

Kalv Entrecôte (*L)
Café de Paris smör, grillad haricots verts, tomater & friterad potatis

Chokladglass (*L)
70% Maya mountain choklad, siciliansk olivolja & flor de sal salt

655

MENU LEGUMES

Caprese (*L)
Stracciatella di bufala, San Marzano tomater, lagrad balsamvinäger & grillad bröd

Risotto Verde (*L)
Grön sparris, jalapeños, mascarpone & parmesan

Chokladglass (*L)
70% Maya mountain choklad, siciliansk olivolja & flor de sal salt

555

MENU GRAND VILLA DAGMAR

Villa Dagmar´s choice

Gambas ”Pil Pil” (*G,L)
Vitlöksfrästa räkor med chili & persilja. Serveras med grillad bröd

Hummus “Extraordinaire” (*G,L,N)
Saffran, pistage & Za’atar

Caprese (*L)
Stracciatella di bufala, San Marzano tomater, lagrad balsamvinäger & grillad bröd

Steak Tartar ”Calabra”
Grovmalt Svensk oxrulle med Dagmar´s ”Rhode Island”, kapris, rödlök & persilja

Bakad Torsk (*L)
Champagnesås, Lao gan ma, haricots verts & färskpotatis

Siciliansk Pistage Glass (*L,N)
Svenska jordgubbar vända i jordgubbssylt

1250

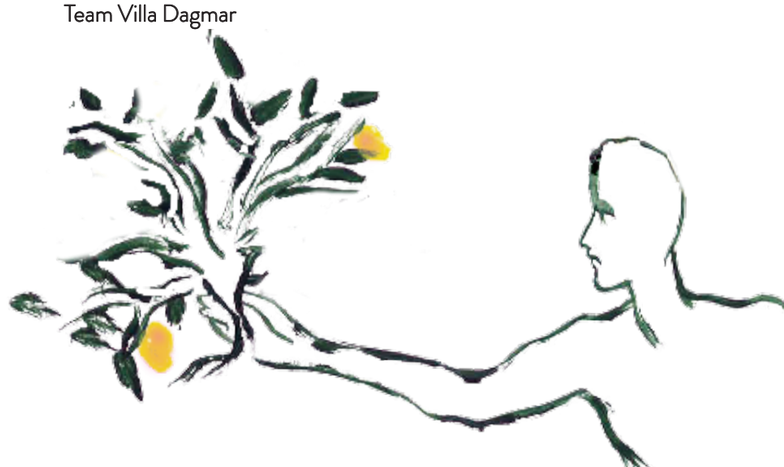
VÄLKOMMEN TILL VILLA DAGMAR

Vår gastronomi är en unik tolkning av
Medelhavsköket med influenser från Italien & Frankrike
till Mellanöstern & Nordafrika.

Vi erbjuder tre olika vinpaket i prisklasserna som följer:
Grand Cru-paketet 3000kr
Premier Cru-paketet 1500kr
Village-paketet 750kr

Vi arbetar efter ledorden
”Including Contemporary Romantic Gastronomy”
& ”The Real New Nordic”

Vänligen kommunicera eventuella kostavvikelser till bokningsansvarig.

Bon Appétit!

Team Villa Dagmar