

## RAW

### Krabbsallad

Avokado, pinjenötter & picklad kålrabbi \*N  
265 kr

### Churros Caviar Villa Dagmar

Smetana, honung, lök \*LG

15gr 425 kr  
30gr 795 kr  
100gr 1995 kr

### Tillval:

#### Iskall Absolut Elyx

35 kr per cl

### Tonfisk

Marokansk "Ceviche", aprikos & kokos  
195 kr

### Tartar a la Turque

Mald & rå Högrev, Tahinimajonnäs,  
mynta & nötter \*N  
175 kr

### Pilgrimsussla

"Bloody Mary" & grapefrukt  
225 kr

Vänligen informera din servitör  
om eventuella allergener

\*G - Gluten, \*L - Laktos, \*N - Nötter

## APPS

### Pimientos de Padrón

Xipister, sardeller & vitlök \*L  
155 kr

### Montadito Biff "Toast"

Parmesancreme & körsbär \*GL  
235 kr

### Salt & Pepper Bläckfisk

Citrongräs, apelsin  
& limeblad \*G  
185 kr

### Banderillas

Oliv, Guindillas, syltlök & Sobrasada\*L  
125 kr

## LE FOUR

### PIZZETTAS

#### Margherita

Mozzarella & San Marzanotomat \*GL  
145 kr

#### Sardell

Sardeller, Taggiasca oliver, vitlök,  
rosmarin & Espelettepeppar \*G  
155 kr

#### Pata Negra & Fikon

Pata Negra, béchamelsås, fikon \*GL  
235 kr

#### Svedese

Löjrom, friterad potatis, jalapeño & gräddfil \*GL  
295 kr

## GREENS

### Ravioli

Svamp, tryffel & getost \*L  
175 kr

### Rödbeta "Tarte Tatin"

Crottin de Chavignol, hallon & valnötter \*LNG  
175 kr

### Arancine

Fior di latte, broccoli, jalapeño & citron \*GL  
165 kr

### Caprese

Solvarm fransk tomat,  
Stracciatella & libanesisk basilika \*L  
185 kr

### Hummus Extraordinaire

Saffran & za'atar \*GLN  
125 kr

### Salade Composée

65 kr

## GRILL

### Piggyvar grilée Bone on

Grön Champagne & "Lao Gan Ma" \*L  
245 kr

### Risotto Carciofo

Kronärtskocka, Vacca Rosa & fransk smör \*L  
195 kr

### Hummerschnitzel Villa Dagmar

Vitlökssmör, Charentais-melon från Philibon  
& pikant sås \*GL  
495 kr

### Saint Marcellin au Four

Saint Marcellin, honung & crostini \*L  
165 kr

### Vongole "Portuguese"

Chorizo, koriander & chili  
185 kr

### 1 kg Galicisk Mjölko 35 dagar

(Tillagningstid minimum 35 min)

Anklever, Eau-de-Vie, fikon & vitlök \*L  
Serveras med en grönsallad.  
1295 kr

## SWEETS

### Chokladmousse No 1

Maraschino, kaffe & mandarin \*L  
165 kr

### Tipsy Cake

Brioche, brandy & Tahitivaniljglass \*LG  
145 kr

### Citron "Villa Dagmar"

Citronmousse, syltad citron & mynta \*L  
185 kr

### Tutti Frutti

Melonsorbet & fruktsallad  
110 kr

### "Pavlova" hommage Aloë

Italienskmaräng, saffran, Shiso-koriander- & mangosorbet \*L  
135 kr