

# MENU

Vi rekommenderar att man äter 3-5 rätter

## RÅVARA

Vår hyllning till en råvara

<b>Potatis "Vichyssoise"</b> Amandine, löjrom, pancetta & rostad vitlök *L	215
<b>Svamp "Toast"</b> Kittost-Époisses & Valenciamandlar *GLN	215
<b>Aubergine "Baba Ganoush"</b> Getost-Sainte Maure & Lepinja bröd *GL	195
<b>Gambas "Grillée"</b> Basilika, tomat & saffran *G	235
<b>Lax "Carpaccio"</b> Avokado, brioche & gräddfil *GL	225
<b>Foie Gras "Tomat Farci"</b> Anklever, aprikos, lavendel & pistage *NL	215

## PIZZETTAS

Små Napolitanska Pizzor

<b>Margherita</b> Fior di latte & San Marzanotomat *GL	155
<b>Pulpo</b> Grillad bläckfisk, vitlök, San Marzanotomat, persilja & en pensling med Pastis *GL	175
<b>Chèvre</b> Getost-Sainte Maure, lavendelhonung, pistage, N'duja & timutpeppar *GLN	225
<b>Svedese</b> Löjrom, Pommes pailles, jalapeños & gräddfil *GL	265

## VILLA DAGMAR

Signaturrätter

<b>Lobster "Schnitzel"</b> Hel hummerstjärt, vitlökssmör, Charentais-melon från Philibon & pikant sås *GL	495	<b>Sparris "Ravioli"</b> Vit- & grön sparris, färskost & karamelliserad vitlöksselouté *GL	195
<b>Fiori di Zucca "Tempura"</b> Zucchini-blommor, Ricotta verde, svartpeppar & tomatkräm *GL	185	<b>Biff "Tartar à la Turque"</b> Råbiff på innanlår av svenskt kött, mynta, tahinimajonnäs & picklade senapsfrön *G	195
<b>Atún "Steak au Poivre"</b> Tonfisk, tasmanskpeppar, sardeller, chorizo & ägg *N	215		

## VÅRT VAL

Serverar minst två personer

<b>Atún "Steak au Poivre"</b> Tonfisk, tasmanskpeppar, sardeller, chorizo & ägg *N
<b>Gambas "Grillée"</b> Basilika, tomat & saffran *G
<b>Fiori di Zucca "Tempura"</b> Zucchini-blommor, Ricotta verde, svartpeppar & tomatkräm *GL
<b>Chèvre</b> Getost-Sainte Maure, lavendelhonung, pistage, N'duja & timutpeppar *GLN
<b>Lobster "Schnitzel"</b> Hel hummerstjärt, vitlökssmör, Charentais-melon från Philibon & pikant sås *GL
<b>Citron</b> Villa Dagmar Citronmousse, syltad citron & mynta *L
1150 per person

## ATT DELA

Lämplig för två personer

<b>Dilamm "Ratatouille"</b> Tillagningstid minimum 40 min Roséstekta Lammracks, vitlök, provençalska blommor, aromater, grillad jus & Ras el Hanout *L	895
<b>Poulet Rôti</b> Tillagningstid minimum 40 min Helrostad fransk Majsckyckling, "Marseille-sallad", citron- & vitlöksselouté *L	795
<b>Branzino</b> Helgrillad urbenad Havsabborre, fänkål & Sauce verde	795

Alla rätterna serveras med  
en liten grönsallad & Pommes Frites

## SÖTSAKER

Dessert Villa Dagmar

<b>Chokladmousse #No.1</b> Maraschino, kaffe & mandarin *L	165	<b>Tutti Frutti</b> Smultron- & rabarbersorbet, vaniljsirap, rabarber & timutpeppar	110
<b>Citron</b> Villa Dagmar Citronmousse, syltad citron & mynta *L	195	<b>Tarte</b> Gariguetta-jordgubbar, smördeg, tahitivanilj-glass, taggiascheoliver & balsamico *GL	195
<b>Pavlova</b> Italienskmaräng, saffran, Shiso-koriander- & mangosorbet *L	145		

Vår Avec- & Dessertvagn är fylld med noga utvald årgångssprit & dagsfärska Praliner,  
be din servitör presentera dagens urval.

Vänligen informera din servitör om eventuella allergener.  
Rätterna som är märkta med \* innehåller gluten, laktos eller nötter,  
\*L- laktos, G- gluten & \*N- nötter