



VILLA  
DAGMAR

## FÖRE MATEN

### MOUSSERANDE *på glas*

NV Henriot Brut Souverain	175
NV Doyard Vendemiare Villa Dagmar Blanc de Blancs	240
NV Krug Grande Cuvée 169ème Edition	600
NV Ruinart Blanc de Blancs	350
2015 Pol Roger Brut Vintage	290
NV Bisol Vaporetto Prosecco Extra Seco	135

### ÖL

Estrella Damm Lager 4,6% 30cl	75
Inedit Damm 4,8% 30cl	85
A.K.A.I.P.A OMAKA 6,2% 30cl	115
Betong Lager OMAKA 4,8% 30cl	110

### VILLA SODA *Alkoholfria Cocktails*

<b>Vattenmelon</b> Färsk vattenmelon - & Pink Grape soda	95
-------------------------------------------------------------	----

<b>Peach</b> Vit persika- & Grapefrukt soda	95
------------------------------------------------	----

### APÉRITIF

<b>Peaches</b> Absolut Elyx, vit persikovatten, apelsinbitters, Carpano Bianco & Sea of Sardinia saltvattenmist	195
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>The Dry Martini</b> <i>Villa Dagmar</i> Olivölje-infuserad Plymouth gin, Carpano Dry & Sea of Sardinia saltvattendroppar	195
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>La Dolce Fragola</b> <i>Negroni Hommage</i> Vit chokladvättad Plymouth gin, Campari, Carpano Classico & färska smultron	195
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Bananarama</b> Klar bananjuice, bryntsmör-Buffalo Trace Bourbon, kaffetinktur & Sea of Sardinia saltvatten	195
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Mexican Standoff</b> Mezcal, sura svenska äpplen, aprikos & Aperol	195
--------------------------------------------------------------------------	-----

## MENY

### FÖRRÄTTER

<b>Hummus "Extraordinaire"</b> Saffran, pistage & Za'atar *GLN	125
<b>"Caprese"</b> Solvarm San Marzano tomat, Stracciatella, honung & Libanesisk Basilika *L	215
<b>Aubergine "Ravioli"</b> Getostkräm, brynt smör, Ras el Hanout, tryffel & hasselnötter *GLN	195
<b>Fiori di Zucca "Tempura"</b> Zucchini-blommor, Ricotta Verde, svartpeppar & tomatkräm *GL	185
<b>Atun Mediterrian "Ceviche"</b> Grillad paprika, citrus, oliver, frukt & kokos	195
<b>Gambas "Pil Pil"</b> Persilja, vitlök, olivolja & chili *GL	235
<b>Biff "Tartar à la Turque"</b> Råbiff på svenskt innanlår, mynta, Tahinimajonnäs & picklade senapsfrön *G	185/285
<b>Foie Gras "Twelve Spice"</b> Brioche slider, tomatkompott, Espelette kanderade nötter & tryffel *GL	225

### PIZZETTAS

Små Napolitanska Pizzor

<b>Margherita</b> Fior di latte & San Marzano tomat *GL	155
<b>Marinara au boquerone</b> Rödlök, San Marzano tomat, vitlök & persilja *G	175
<b>Chèvre</b> Getost-Sainte Maure, lavendelhonung, pistage, N'duja & timutpeppar *GLN	225
<b>Svedese</b> Löjrom, Pommes pailles, jalapeños & smetana *GL	265

### BRUNCH

Lördagar & Söndagar

12 - 16

### EXTRA SIDES

Pommes Frites	65
Potatispuré *L	65
Grönsallad	65

### VARMRÄTTER

<b>Aubergine "Ravioli"</b> Tryffel, Getostkräm, brynt smör, Ras el hanout & hasselnötter *GLN	275	<b>Kalv Toscana</b> Grillad Kalventrecôte, kalvsky Toskans sallad & Pommes Frites *L	365
<b>Grillad Hälleflundra</b> Lao gan ma, grön champagnesås, Parmesan & potatispuré *L	395	<b>Oxfile "Provencale"</b> Pissaladiere, friterad kronärtskocka & vitlökssmör *GL	495
<b>Hummer "Schnitzel"</b> Hel hummerstjärt, vitlökssmör, Charentais-melon från Philibon & pikant sås *GL	595	<b>Poulet Rôti</b> Rostad fransk Majsckylling, "Marseille-sallad", citron & vitlöks velouté & Pommes Frites *L	345

### SÖTSAKER

<b>Chokladmousse #No.2</b> Chokladmousse på mörk- & mjölkchoklad, Nemesiskaka & chokladkolasås *LN	165	<b>Tutti Frutti</b> Smultron- & rabarbersorbet, vaniljsirap, rabarber & timutpeppar	110
<b>Citron Villa Dagmar</b> Citronmousse, syltad citron & mynta *L	195	<b>Coco</b> Kokossorbet, granité på persika, iste & litchi. Spansk körvelsirap, flarn på Ras el Hanout & saffran *G	145
<b>Madeleinekakor</b> Nygräddade, serveras med lättvispad gräde *LG	125	<b>Glass eller Sorbet</b> Fråga efter kvällens smak *L	65
<b>Praliner</b> Olika smaker 1st / 3st *L	45/100		

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

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