



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*

Vattenmelon Färsk vattenmelon - & Pink Grape soda	95
---	----

Peach Vit persika- & Grapefrukt soda	95
--	----

APÉRITIF

Pantzari San Cosme mezcal, Disaronno, Fernet branca, Caramelized red onion & licorice syrup, Lime, Beetroot

Arancina Malfy gin, Blood orange, Italicus di Bergamotti, Tabasco, Lime, Prosecco
--

Cocco 1800 tequila, Yellow Chartreuse, Pineapple, Ginger, Coconut, Lime, Co2

Oliva The dry martini Olive oil infused Plymouth gin, Carpano Dry & Sea of Sardinia salt water
--

Valencia Absolut Elyx, Salty Marcona almond orgeat, Espresso, Vetz apertivo
--

Viola Ruinquinquin, Italicus, Violette Liqueur, Riesling, Red Cabbage Cordial, Salt
--

Alla Cocktails 185

VILLA DAGMAR

Nybrogatan 25-27, 114 39 Stockholm, Sverige +46 (0) 8 122 135 50 www.hotelvilladagmar.com

VILLA DAGMAR

Nybrogatan 25-27, 114 39 Stockholm, Sverige +46 (0) 8 122 135 50 www.hotelvilladagmar.com

MENY

FÖRRÄTTER

Hummus "Extraordinaire" Saffran, pistage & za'atar *GLN	125
"Caprese" Solvarm San Marzano tomat, stracciatella, honung & libanesisk basilika *L	215
Aubergine "Ravioli" Getostkräm, brynt smör, Ras el Hanout, tryffel & hasselnötter *GLN	195
Fiori di Zucca "Tempura" Zucchini-blommor, ricotta verde, svartpeppar & tomatkräm *GL	185
"Flétan Carpaccio au Crudité" Hällefundra, majrova, röd morot, fänkål, rökt majonnäs, gemsallad & Bloody Mary-dressing	195
Gambas "Pil Pil" Persilja, vitlök, olivolja & chili *GL	235
Biff "Tartar à la Turque" Råbiff på svenskt innanlår, mynta, tahinimajonnäs & picklade senapsfrön *G	185/285
Foie Gras "Twelve Spice" Brioche slider, tomatkompott, espelette kanderade nötter & tryffel *GL	225

PIZZETTAS

Små Napolitanska Pizzor

Margherita Fior di latte & San Marzano tomat *GL	155
Al Funghi Confiterad Karl-Johansvamp, champinjoner, rödlök & XO-sås *G	195
Chèvre Getost-Sainte Maure, lavendelhonung, pistage, n'duja & timutpeppar *GLN	225
Svedese Löjrom, pommes pailles, jalapeños & smetana *GL	265

BRUNCH

Lördagar & söndagar

12 - 16

EXTRA SIDES

Pommes frites	65
Potatispuré *L	65
Grönsallad	65

VARMRÄTTER

Aubergine "Ravioli" Tryffel, getostkräm, brynt smör, Ras el hanout & hasselnötter *GLN	275	Kalv Toscana Grillad kalventrecôte, kalvsky toscansk sallad & pommes frites *L	365
Grillad Hällefundra Lao gan ma, grön champagnesås, parmesan & potatispuré *L	425	Iberico Racks "Automne" Röda äpplen, Borettanalök, Ras el Hanout, pommes Anna & rödvinssky *L	395
Hummer "Schnitzel" Hel hummerstjärt, vitlökssmör, Charentaismelon från Philibon & pikant sås *GL	595	Poulet Rôti Rostad fransk majskryckling, "Marseille-sallad", citron- & vitlöksvelouté & pommes frites *L	345

SÖTSAKER

Chokladmousse #No.2 Chokladmousse på mörk- & mjölkchoklad, Nemesiskaka & chokladkolasås *LN	165	Crème Brûlée Classique *L	145
Citron Villa Dagmar Citronmousse, syltad citron & mynta *L	195	Crêpes à l'ananas Vaniljglass, karamelliserad ananas & karamell *LG	225
Madeleinekakor Nygräddade, serveras med lättvispad gräddes *LG	125	Glass eller Sorbet Fråga efter kvällens smak *L	65
Praliner Olika smaker 1st / 3st *L	45/100	Gelato Villa Dagmar Limoncello, cream & vanilla Serveras på is	6cl/145

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 ärgångssprit & praliner,
Be din servitör presentera dagens urval.