



## TRÄDGÅRDEN

*May I suggest a glass of champagne  
and some Snacks*

Marcona Mandlar – 65

Gordal Oliver – 65

Assiett med Charkuteri – 210

Assiett med Ost – 190



## STARTERS

Hummus "Extraordinaire" – Saffran, pistage & Za'atar \*GN 125

Gnocchi "Formaggio e Pere" – Kyckling velouté, päron, valnötter,  
Fourme d'Ambert & mostarda \*GLN 195

Oxtartar "Toscana" – Parmesan, sardeller, Chianti kokt lök, svartpeppar & vitlök \*G 185

Grillade böror "Bagna cauda" – Chilli, vitlök, citron, sardeller & smör \*LG 185

## NEAPOLITAN PIZZA

Margherita – Mozzarella & San Marzanotomat \*GL 175

Al Funghi – Confiterad Karl-Johansvamp, champinjoner, rödlök,  
torkad skinka & XO-sås 195

*Chefs Choice*

Chèvre – Getost-Sainte Maure, lavendelhonung, pistage,  
n'duja salami & timutpeppar \*GLN 275

Svedese – Löjrom, pommes pailles, jalapeños & gräddfil \*GL 365

Vesuvio – Mozzarella, San Marzanotomat & Prosciutto Cotto \*GL 195

Serveras från 14.00

## MAIN

Club Sandwich – Majskyckling, avokado, tomat, aioli, bacon, gröna blad & Pommes frites \*GL 295

Tuna ”Niçoise” – Grillad tonfisk, grönsallad, bönor, oliver, tomat, ägg & sardeller (Går även att få vegetarisk) 285

Oxtartar ”Toscana” – Parmesan, sardeller, Chianti kokt lök, svartpeppar, vitlök & Pommes frites \*G 285

Kalvschnitzel ”A la mode” – Kalv, Gruyère, prosciutto cotto & örtsmör \*GL 385

Gnocchi ”Pere e formaggio” – Kyckling velouté, päron, valnötter, Fourme d’Ambert & mostarda \*GLN 275

### *Sides*

Pommes frites, grönsallad 65



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

## DESSERT

Chokladmousse #No.2 – Chokladmousse på mörk- & mjölkchoklad,  
Nemesiskaka & chokladkolsås \*NL 165

Gott att dricka till: *Quinta Vale D. Maria LBV Port* 165

*Villa Dagmar Signature*

Citron Villa Dagmar – Citronmousse, syltad citron & timutpeppar \*L 225

Gott att dricka till: *2018 Kracher Beerenauslese Cuvée* 160

*Vi samarbetar med Childhood, och 20 kr  
går direkt till arbetet för barn i utsatta situationer.*

Gelato Cocktail – Villa Dagmar limoncello, Cream and Vanilla Served on ice \*145kr/6cl

Glass eller Sorbet – Fråga din servitör efter dagens smaker \*L 65

Praliner \*L – 1st 45, 3st 100



## DAGMAR'S COCKTAILS

A la Menta — Absinthe, Bombay Sapphire Premier Cru, Cristalino 1800,  
Lemon grass, Mint, Salt

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

*Do yourself a favour, darling*

Arancina — Malfy gin, Blood orange, Aperol, Tabasco, Lime, Prosecco

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

*The Dry Martini*

Oliva — Olive oil infused Plymouth gin, Carpano Dry & Sea of Sardinia salt water

Pom Pom — Absolut Passionfruit, Grenadine, Cointreau, Lemon, Grapefruit  
bitters

Alla Cocktails 185

## DAGMAR'S COCKTAILS

**Pepino** — Havana 3 rum, Kaffir lime, Mint, Cucumber, Lemon grass, Soda

**La Tomato** — Absolut Elyx, La tomato, Raspberry, Lillet rouge, Lemon,  
Rose pepper, Pink foam

**Blackberry** — Campari, Blackberries, Strawberry infused Hendricks gin, Carpano  
bianco, Salt

**Valencia** — Absolut Elyx, Salty Marcona almond orgeat, Espresso, Vetz apertivo

**Gelato** — Villa Dagmar Limoncello, Cream and Vanilla Served on ice \*145kr/6cl

Alla Cocktails 185



## VILLA SODA

Gurka — Svalkande äpple- & gurkjuice, tonic 95

Vattenmelon — Färsk vattenmelon- & hallon, lime 95

Persika — Vit persiko- & grapefruktsoda 95

Juice — Säsongens smaker 95

Ananas soda 55

Körsbärs soda 55

Pink Grapefruit soda 55

## BEER

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 – 95

Estrella Damm Lager 4,6% 33cl flaska – 85

Daura Damm Glutenfri Lager 5,4% 33cl flaska – 95

Estrella Damm Alkoholfri Glutenfri 0,0% 33cl burk – 65



## CHAMPAGNE & PROSECCO

NV Henriot Souverain Brut 195/975

NV Doyard Vendemiare Villa Dagmar Blanc de Blancs 220/1200

NV Jeio Bisol Prosecco Superiore D.O.C.G. 135/740

## WHITE & ROSÉ

2020 Riesling Trocken, Battenfeld Spanier, Rheinhessen, Germany 160/695

2021 Sancerre, Pascal Jolivet, Loire, France 170/765

*Savignon  
Blanc* 2020 Marius Blanc, M. Chapoutier, Pays d'Oc, France 140/585

2021 Chablis, Domaine William Févre, Burgundy, France 180/790

2017 Mâcon-Azé, Domaine de la Garenne, Burgundy, France 180/790

*Chardonnay* 2020 La Splendeur du Soleil, Diosa, California, USA 180/790

2021 Arbois Savagnin Ouillé, Domaine Rolet, Jura, France – 170/765

2021 Rosé, Cotes de Provence, France 160/695

## RED

### *Barbera*

2019 Le Orme Barbera, Michele Chiarlo, Piedmont, Italy – 160/695

2019 Cabernet Sauvignon, Louis M Martini, California, USA – 180/790

2020 Marius Rouge, M. Chapoutier, Pays d'Oc, France – 140/585

2019 Perfiles Calcareo Malbec, Trapiche, Mendoza, Argentina – 155/650

### *Nebbiolo*

2020 Langhe Nebbiolo, Alberto Ballarin, Piedmont, Italy – 200/850

2020 Bourgogne Pinot Noir, Albert Bichot, Burgundy, France – 180/790

2019 Duoro Tinto, Quinta do Vallado, Duoro, Portugal – 150/630



VILLA  
DAGMAR