



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 bönor "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 – Majs kyckling, 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 "Formaggio Pere e" – 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.*

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

Praliner *L – 1st 45, 3st 100



DAGMAR'S COCKTAILS

Benzoni – Campari, gin, verjus & sparkles

Mary's Martini – Absolut Vodka, tomato vine & pasilla mixe

Rum & Coke – Havana 3, grass & ~~cola~~ *Do yourself a favour darling* bianco

Garibaldi – Campari & fluffy OJ

Red Snapper – Hendricks, tomato & épice mystique

Gimlet – Roku gin, makrut & lime cordials

Alla Cocktails 185

DAGMAR'S COCKTAILS

Grasshopper — Absolut Vodka, mint, mastiha & coconut

Negroni “Villa Dagmar” — Campari, Hendricks & strawberries

Bellini “Twist” — Henriot, stone fruit & aromatic oils

Blood & Sand — Naked malt, sherry & blood orange

Espresso Martini “Dagmar” — Havana 7, cocoa x 2 & espresso

Alla Cocktails 185



VILLA SODA

Bee's Knees — Hvit Järn, raspberries & honey

Spritz — Martini Vibrante, splash of lemon & soda

Bellini — Rickard Juhlin, stone fruit & aromatic oils

Alla Villa Sodas 95

Juice — Säsongens smaker 95

San Bitter 55

Pink Grapefruit soda 55

BEER

Estrella Damm Lager 4,6% 40cl – 95

Inedit Damm 4,8% 40cl – 105

A.K.A.I.P.A OMAKA 6,2% 40cl – 125

Betong Lager OMAKA 4,8% 40cl – 115

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 Vaporetto Prosecco DOC 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 Fèvre, Burgundy, France 180/790

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

Chardonnay 2020 La Splendeur du Soleil, Dora, 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