

## WINES BY THE GLASS

### Champagne

NV Pol Roger Brut Réserve	220/1250
2020 Duetz, Blanc de Blanc	320/1800

### Cava

NV Bodegas López Morenas, Gran Buque, Brut	150/850
--	---------

### White

2024 Aveleda, Alvarinho, Vinho Verde, Portugal	160/730
2024 Gobelsburg, Riesling, Urgestein, Austria	180/850
2024 Louis Robin, Chablis, Burgundy, France	190/900
2023 Joseph Drouhin, Bourgogne Blanc, Burgundy, France	220/990
2024 Vette di San Leonardo, Sauvignon Blanc, Trentino, Italy	175/800
2025 Cala Reale, Vermentino di Sardegna, Sardinia, Italy	150/680

### Red

2020 Bolla, Le Poiane, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italy	150/680
2023 Elena Walch Pinot Nero, Alto Adige, Italy	190/900
2018 Lafon Du Berger, Haut-Medoc, Bordeaux, France	180/900
2024 J.L Chave Sélection, Côtes-du-Rhône, Rhône, France	180/850
2023 Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, Tuscany, Italy	220/990

### Rosé

2024 Chateau Minuty Prestige, Provence, France,	190/900
2024 Peyrassole, Les Commanduers, Provence, France MAGNUM	1500

### Sweet & Fortified (6cl)

2025 Brachetto d'Acqui, Piedmont, Italy	140/550
2024 Moscato d'Asti Ceretto, Asti, Italy	140/550
2023 Kracher, Red Roses Beerenauslese, Burgenland, Austria	160/650
2023 Brännland Iscider, Västerbotten, Sweden	160/650



VILLA DAGMAR



Om ni vill se den stora vinlistan, fråga gärna personalen

## MINDRE RÄTTER

### Svamp arancini

Fior di latte, tryffel, parmesanaioli, eseplette  
125

### Hummus

Grönsaker, pistagenötter, za'atar, chili  
145

### Gambas

Vitlök, chili, persilja, grillat surdeg, citron  
225

### Steak tartar

Rökt majonnäs, kapris, picklad vit sparris, gräslök, pommes allumette  
225 kr

### Lax toast

Flädergravad lax, gräddfil, avokado, chili, citron  
195 kr

### Vispad ricotta

Tryffelhonung, hasselnötter, grillat surdeg, rosmarin  
155

### Carpaccio

Olivolja, karamelliserad citron, rucicola, pinjenötter, parmesan  
195

### Burrata & mynta

Grön sparris, ärtor, mynta, mandlar, marcona- & tryffelvinägrett  
165



## HUVUDRÄTTER

### Sparrisrisotto

Grön sparris, ramslök, champagnevelouté, amarettokrisp  
295 kr

### Hummerravioli

Fänkålskonfit, dragon, hummersmör, chili, tomat  
335 kr

### Stekt ankbröst

Vit sparris, grönpepparjus, citrontimjan, ramslökskräm  
325

### Grillad entrecôte

Cocktailtomater, vårlök, rödvinsky, béarnaise  
445

### Grillad kalv tri-tip

Konfiterad lök, cognacsreduktion, vitlökschips, fikon, vindruvor  
295

### Hel havsaborre

Toskansk caponata, oliver, kapris, kronärtskocka, paprika, salvia  
325

### Grillad fjällröding

Hummerstjört, beurre blanc, forellrom, bellaverde, fänkål  
435

### Club sandwich

Grillad kycklinglår, bacon, avokado, saltorkadtomat, parmesanaioli  
245

## TILLBEHÖR

Rostade grönsaker, chili & vitlök  
85

Tomatsallad, fänkål, gräslök, olivolja  
75

Mixsallad, grönsaker, citronette  
65

Gnocchi, salvia, parmesan  
65

Pommes mystique eller plain  
65

## NAPOLITANSK PIZZA

### Margherita

Fior di latte, san marzano, tomat, chiliolja  
1/2 - 155 / 1/1 - 175

### Tryffel

Fior di latte, tryffel, silverlök, portabello, persilja  
1/2 - 245 / 1/1 - 355

### Chèvre

Sainte-Maure de Touraine, n'duja, pistage, lavendelhonung  
1/2 - 225 / 1/1 - 275

### Vesuvio

Fior di latte, san marzano tomat, prosciutto cotto  
1/2 - 165 / 1/1 - 195

### Fumo rosso

Fior di latte, san marzano, provolone, salami ventricina, mascarpone  
1/2 - 175 / 1/1 - 210

## DESSERT

### Rabarbertiramisu

Rabarber- och jordgubbskompott, savoiard, prosecco, mascarponekräm  
125

### Baskisk cheesecake

Dulce de leche, marinerade björnbär  
125

### Päron & kokos

Variation av päron, Valrhona Dulcey-ganache, kokos  
135

### Affogato

Vaniljglass, espresso  
95

### Madeleines

Tonkabönsocker, lättvispad grädd  
(10 min gräddning)  
155

### Säsongens tryffel

45

Villa Dagmar firar vårt 5-årsjubileum.  
För att uppmärksamma detta lanserar vi en speciell dessert till ära av  
Dagmar Bergsten.

”Dagmars trädgård” Jubileumsdessert 125 kr  
Mandelkaka med rabarber, färska jordgubbar, fläderblomssabayonne och  
rostad vit choklad.