

À LA CARTE

JANUARI - APRIL 2020

DJURGÅRDSBRUNN

EN HÄRLIG BÖRJAN

SUNNY LEMONADE

COINTREAU, APEROL, CITRON, SOCKER & TONIC.....105

O.P. ANDERSSON ORGANIC AQUAVIT COCKTAIL LEMON & NETTLES

AQUAVIT, CITRON & NÄSSLOR.....95

BLOOD ORANGE FIZZ

COINTREAU BLOOD ORANGE, LIME, SODA & FRUKT.....115

THE ST.GERMAIN COCKTAIL

ST.GERMAIN, CAVA, SODA & CITRON.....125

NUTTY NEGRONI

GIN, VALNÖTSINFUSERADE SÖT VERMOUTH & CAMPARI.....125



djurgårdsbrunn
bar & restaurang

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

LITEN SKAGEN PÅ RÅGBRÖD 165
med krispig gurka, sallad och pepparrot

ROSTAD JORDÄRTSKOCKSSOPPA 130
med svampduxelle och örter

CHÈVRE CHAUD 125
med prosciutto och krispig grönsallad

VARMRÄTTER

BOEUF PÅ OXKIND 235
med rökt sidfläsk, sherrybräserverade lökar och
potatispuré smaksatt med rostad vitlök

HELSTEKT OXFILE 325
med pommes frites, sauce bearnaise, bakad tomat
och haricot verts

BAKAD RÖDING 295
med brynt dillsmör, potatispuré och smörslungade
sockerätor och spenat

KRÄMIG SVAMPRIOTTO 195
med krispig rotselleri och parmesan

DESSERT

SMÖRSTEKT SOCKERKAKA 95
med skogsbärskompott och
köksmästare Mobergs lemoncurd

BAKAD CHOKLAD 125
med vaniljfärskost och hallon

CRÈME BRÛLÉE 95

CHOKLADTRYFFEL 35

CHOKLADBOLL 35

Har ni allergier eller vill ni veta exakt vad maten innehåller?
Fråga er kypare så berättar vi mer!