

SNACKS

OSTRON

schalottenlöksvinaigrette, citron
35 / st

OSTRON ROCKEFELLER

parmesangraterade
50 / st

2 SORTERS CHARK eller OST

115

PIMIENTOS DE PADRON

85

SALTGURKA

smetana, honung 65
+ iskall vodka shot 145

MANDLAR

65

OLIVER

65

FÖRRÄTTER

½ VINTERSALLAD

getost, betor, valnöt, blekselleri, castelfranco-sallat, nashipäron, champagnevinaigrette
– går att få vegansk!
145

BURRATA

kronärtskocka, brynt mandelsmör, dill
150

1/2 RÅBIFF

dragonmajonäs, schalottenlök, äggula, saltgurka, friterad kapris, parmesan
165

LÖJROM

blinis, brynt smör, smetana, schalottenlök, citron, dill
195

SCAMPIPANNA för 2

jalapeno & dashigräddade, vitlök, purjolök, semitorkad tomat, aioli, grillat bröd
295

N_o 35 DROTTNINGGATAN KV KRISTINEHALL KÖK & KÄK FÖR VÄNNER

VARMRÄTTER

1/1 VINTERSALLAD

– går att få vegansk!
220

TRYFFELPASTA

pancetta, tryffel- & taleggiosauce, spenat, säsongenssvamp, gremolata, vitlök confit
– Går att få vegetarisk!
225
+ tryffelriv 275

1/1 RÅBIFF

med pommes frites, aioli
265

KALVSCHNITZEL

gruyere & potatispuré, brynt kapris smör, champinjon, rödvinskysky
275

LÅNGA

betor, brynt smör, kapris, oliv, pepparrot, potatis
295

OXFILÉ

haricots verts, dijonaise, jalapenobearnaise, pommes frites
325

TIPS!

TRE RÄTTERS MENY

½ VINTERSALLAD

getost, betor, valnöt, blekselleri, castelfranco-sallad, nashipäron, champagnevinaigrette

KALVSCHNITZEL, gruyere & potatispuré, brynt kapris smör, champinjon, rödvinskysky

CREME BRULÉE

Meny 425
Vinpaket 350

VEDUGN

FLATBREAD

örtsmör, vitlök confit, parmesan
95

PIZZA BLANCHE

tryffelgräddade, svamp, taleggio, tryffel, vitlök confit
195

PIZZA SUÉDEOISE

löjrom, smetana, rödlök, gräslök, västerbottenost, dill
235

SIDES

POMMES FRITES

DG35-krydda, aioli
75

TRYFFEL-SALLAD

85

FRÅN VÅR FLAMBERINGSVAGN
ENBART TORSDAGAR

Hängmörad oxfilétournedos

395

Oxfile wagyu

950

Gräddpepparsås, vitlök och parmesan
pommes frites, haricots verts

SNACKS

OYSTERS

schallot vinaigrette, lemon
35 / pc

OYSTERS ROCKEFELLER

broiled, parmesan
50 / pc

2 KINDS OF CHARCUTERIE or CHEESE

95

PIMIENTOS DE PADRON

85

PICKLE

smetana, honey 65
+ a shot of cold vodka 145

ALMONDS

65

OLIVES

65

STARTERS

½ WINTER SALAD

goat cheese, walnut, castelfranco salad,
nashi pear, champagne vinaigrette
– Available as vegan!
145

BURRATA

artichoke, browned almond butter, dill
150

½ BEEF TARTAR

tarragon mayo, schallot, eggyolk, pickle,
deep-fried caper, parmesan
165

BLEAK ROE

blinis, browned butter, smetana, schallots, dill,
lemon
195

SCAMPI PAN for 2

jalapeno & dashi cream, garlic, leek,
semi dried tomato, grilled bread, aioli
295

No 35 DROTTNINGGATAN KV KRISTINEHALL KÖK & KÄK FÖR VÄNNER

MAIN COURSES

1/1 WINTER SALAD

– Available as vegan!
220

TRUFFLE PASTA

pancetta, truffle & taleggio sauce, spinach,
mushroom, gremolata, garlic confit
– Available as vegetarian!
225

+ grated truffel 275

1/1 BEEF TARTAR

with french fries, aioli
265

VEAL SCHNITZEL

gruyere & potatoe puré, browned caper butter,
mushroom, red wine sauce
275

LING

beets, browned butter, caper, olive, horsera-
dish, potatoe
295

TENDERLOIN

haricots verts, dijonnaise, jalapeno bearnaise,
french fries
325

LOOK!

3 COURSE MENU

½ WINTER SALAD

goat cheese, walnut, castelfranco salad, nashi
pear, champagne vinaigrette

VEAL SCHNITZEL, gruyere & potatoe puré,
caper butter, mushroom, red wine sauce

CRÈME BRULÉE

Menu 425

Wine pairing 350

WOOD OVEN

FLATBREAD

herb butter, garlic confit, parmesan
95

PIZZA BLANCHE

truffle cream, mushroom,
taleggio, truffle, garlic
confit
195

PIZZA SUÉDOISE

bleak roe, smetana,
red onion,
Västerbotten cheese, dill
235

SIDES

FRENCH FRIES

DG35 spice, aioli
75

TRUFFLE-SALAD

85

FROM OUR FLAMBÉ TROLLEY
ONLY ON THURSDAYS

Aged tenderloin tournedos

395

Tenderloin wagyu

950

Creamed pepper sauce, garlic &
parmesan fries, haricots verts