

À LA CARTE MENU

**BIG, SMALL, SWEET OR FUN.
WE HAVE SOMETHING FOR EVERYONE.**



SOMETHING TO GO WITH YOUR DRINK

Tsukimono 65:-
Lakto-fermenterade grönsaker.

Lacto-fermented vegetables.

Buffalo Wings 119:-
5 buffalowings med hjortronsås.

5x buffalo chicken wings with cloudberry hot sauces.

Krispiga kikärter / Crispy chickpeas 65:-
Vitlök, rökt paprika, persilja, krispiga kikärter.

Garlic, smoked paprika, parsley coated crispy chickpeas.

**Bloody Mary-picklade gröna bönor
/ Bloody Mary pickled green beans** 79:-
Knapriga, kryddiga och syrliga.

Crunchy, spicy & tangy.

Oliver/Olives 79:-
DGs blandning av gröna mammutoliver och urkärnade
kalamataoliver.

DGs mix of green mammoth olives & pitted
kalamata olives.

SOMETHING TO START WITH

Takoyaki-lökringar / Takoyaki Onion Rings 129:-

Krispiga friterade lökringar, katsuobushi, teriyakisås, mirinmajonnäs, salladslök, rostade sesamfrön.

Crispy battered onion rings, katsuobushi, teriyaki sauce, mirin mayo, spring onion, toasted sesame seeds.



Vattenmelon & friterad fetaost

/ Watermelon & Fried feta 139:-

Vattenmelon, krispigt panerad fetaost, het honung kryddad med ancho chili, rucola, olivolja, mynta, hallon och balsamreduktion.

Watermelon, crispy coated feta, hot honey spiked with ancho chilli, rucola, olive oil, mint, raspberry & balsamic reduction.



Rödingfilé / Arctic char fillet 149:-

Hemlagad rödingfilé, inlagd rödkål med sichuanpeppar, krispigt bröd, crème fraiche, citron, dill, rökt senap, korianderfrön.

House cured arctic char fillet, pickled szechuan infused red cabbage, crisp bread, crème fraiche, lemon, dill & smoked mustard, coriander seeds.



Asiatisk råbiff / Asian Raw beef 165:-

Handmalen flankstek, thaibasilika, koriander, mynta, schalottenlök, ponzu, pappadum, pommes paille, salladslök, kinesisk inlagd chili, sojatorkad äggulegel, pepparrotsemulsion.

Hand ground flanksteak, thai basil, coriander, mint, shallots, ponzu, pappadum, pommes paille, spring onion, chinese pickled chilli, soy cured egg yolk gel, horseradish emulsion.



Ostron x4 / Norrbotten Hooligan Oysters x4 155:-

Fyra ostron serveras med regnbågsforellkaviar, gräslök, lime, bergsalt, hjortronjäst het sås.

Four oysters served with rainbow trout caviar, chives, lime, rock salt, cloudberry fermented hot sauce.

Beställ extra ostron / Order extra oysters 45:-/st



DRINK PAIRINGS

 NORRLANDS GULD, LAGER

 EVEN AND ODD, RIESLING

 TONI GRUNER, VELTLINER

 CAPITOLO BARDOLINO, BLANDDRUVA

 CAVA BRUT

SOMETHING BIGGER

Rödbetsrisotto med getost och honung**/ Beetroot risotto with goats cheese & honey 269:-**

Rödbetsrisotto, parmesanost, vitlök, getost, rostade valnötter, ruccola och honung.

Beetroot infused risotto, parmigiano, garlic, goats cheese, toasted walnuts, rucolla & honey.

**Slaktarens grill / Butchers Grill 375:-**

Slaktarstyckad detalj serverad med husets potatisklyftor, chimichurri, svartpepparemulSION, portvinsreduktion, lingon, tärnad schalottenlök, sparris, rostade körsbärstomater och ängssyra.

Butchers cut served with house potato wedges, chimmichurri, black pepper emulsion, port wine reduction, lingon, diced shallots, asparagus, roasted cherry tomatoes, sorrel.

**DG Classic Cheese Burger 225:-**

Svenskt nötkött, briochebröd, rökig cheddarsås, picklad rödlök, tomat, sallad, svart vitlöksås.

Serveras med husets pommes.

Swedish ground beef, brioche bun, smoky cheddar sauce, pickled onion, tomato, lettuce, black garlic emulsion. Served with house fries.

**Smörstekt regnbåge / Rainbow trout 315:-**

Smörstekt regnbåge med vårärtssås, vermouhstekta skogssvampar, vitt tryffelsmör och dillrostade potatisar, vitlök- och persiljemusslor, ärtskott, gräslök, körvel och salladslök.

Butter fried rainbow trout, spring pea sauce, Vermouth sautéed forest mushrooms, white truffle butter & dill roasted potatoes, garlic and parsley Venus clams, pea shoots, chives, chervil & spring onion.

**DG:s gourmetburgare / DGs Banging Burgers**

Fråga din servitör/servitris om veckans gourmetburgare.

Ask your server for this week's gourmet burger.

DRINK PAIRINGS**LES CALSAIRES,
PINOT NOIR****SAPERAVI,
BEDOBA****MARIESTAD
EXPORT, LAGER****GIESEN ORGANIC,
SAUVIGNON BLANC****FRÅGA SERVISEN OM
REKOMMENDERAD DRYCK**ASK YOUR SERVER FOR
RECOMMENDED DRINK
PAIRINGS.

SOMETHING ON THE SIDE



Asiatisk sallad / Asian salad 65:-
Kål, morot, salladslök, rödkål, inlagd chili, citronella, koriander.

Cabbage, carrot, spring onion, red cabbage, pickled chilli, citronella, coriander.



Pommes frites 75:-
Hemmagjorda pommes frites serveras med tryffelemulsion.

House fries served with truffle emulsion.

Extra stor portion / extra large portion 109:-

Välj en extra sås / Choose one extra dip 25:-

SIDES & SAUCES

Add a little extra to your plate.

Pommes / Fries 75 :-

Asiatisk sallad / Asian salad 69 :-

Såser / Sauces 25 :-

Tryffel- & limemajonnäs / Truffle & lime mayo

Chilimajonnäs / Chili mayo

Rödvinssås / Red wine sauce

Chimichurri

Tonkatsu BBQ

SOMETHING SWEET

Tiramisu 120:-

Klassisk italiensk Tiramisu, vispad mascarpone, kaffesavoidi, kakaopulver, chokladkaka, spunnet socker.

Classic Italian Tiramisu, whipped mascarpone, coffee savoidi, cocoa powder, chocolate wafer biscuit, spun sugar.



Jordgubbar & grädde med krossade vaniljdrömmar / Strawberries and cream with crushed vanilla dreams 115:-

Macererade jordgubbar, krossade vaniljdrömmar, chantilly-grädde, rostad maräng, marshmallows och lite glitter.

Macerated strawberries, crushed vanilla dreams, chantilly cream, toasted meringue, marshmallows & a little sparkle.



Gelato

Fråga din servitör om kvällens smaker.

35:- för en kula eller 99:- för en gelato-trio

Ask your server for tonight flavour profile.

35:- or trio for 99:-



Sorbet 35:-

Citron eller hallon.

Lemon or Raspberry.

Tryffel 35:-

Veckans tryffel. Fråga din servitör om kvällens smaker.

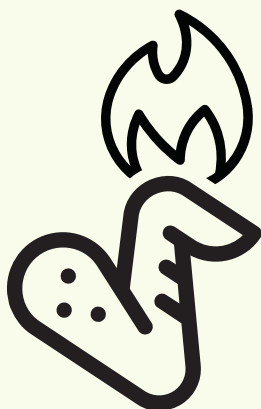
"Passar utmärkt med ett av våra nybryggda kaffe!"

Weekly truffle available upon request.

"Works great with one of our freshly brewed coffees!"



SOMETHING FUN



Ni var inte rädda för reaperwingarna, så vi tänkte krydda 2026 lite extra genom att introducera Smokin Eds PEPPER X WINGS!

You all didn't fear the reaper wings so we thought we would spice 2026 up a little, enter Smokin Eds PEPPER X WINGS!

6 vingar, peppar x sås, inlagd Carolina Reaper chili, rödlök, skivat grönt äpple. 225:-

6 wings, pepper x sauce, pickled Carolina reaper chillis, red onion, sliced green apple. 225:-



Ostron & Cava / Oysters & Cava 1999:-

Har du en stor kväll planerad? Förbeställ 36 ostron och 2 flaskor cava – vår kock öppnar dem vid bordet medan du lutar dig tillbaka och njuter av ett urval av klassiska och mer vågade tillbehör. En kväll att minnas på DG11.

Got a big evening planned? Pre-order 36 oysters and 2 bottles of cava – our chef will shuck them at your table while you sit back and enjoy a selection of classic and more adventurous accompaniments. A night to remember at DG11.

*För en grupp om fem är det endast 399:- per person.
For a group of five that's only 399:- a person.*

Specials!

Glöm inte att fråga din servitör om kvällens specialerbjudanden – det kan vara allt från fusionsklassiker till gammaldags pubmat!

Don't forget to ask your server about any specials we have going on tonight, they can be anything from fusion classics to good old fashioned pub grub!

SOMETHING FOR THE KIDS

Barnens grill / Kids grill 155:-

Grillat nötkött, pommes, ketchup, sallad

Grilled beef, fries, ketchup, salad.**Barnens burgare / Kidsburger** 95 :-

Husets hamburgare med svenskt nötkött, krispsallad, tomat, ost, ketchup, pommes.

House made swedish meat burger, crisp salad, tomato, cheese, ketchup, fries.**Pannkakor / Pancakes** 75 :-

Vaniljsocker, sirap, husets sylt.

Vanilla sugar, syrup, house made jam.**Köttbullar / Meatballs** 75 :-

Serveras med pommes och ketchup.

Served with fries and ketchup.