

À LA CARTE MENU

**BIG, SMALL, SWEET
OR FUN.**

**WE HAVE SOMETHING
FOR EVERYONE.**



SOMETHING TO SNACK ON

Scotch ägg 85:-

"En brittisk pubklassiker"

Svensk gris, oregano, timjan, persilja, rosmarin, ägg, panko, go chu jang-ketchup, rostad lök, krasse.

"British pub classic"

Swedish ground pork, oregano, thyme, parsly, rosemary, egg, panko, go chu jang ketchup, roasted onion, cress.



Oliver 65:-

DG:s blandning av gröna och svarta oliver.

Dg's mix of Green & Black olives.

Sojarostade mandlar 55:-

Långsamt rostade mandlar i sojasås.

Slow roast almonds in Soy sauce.



Tsukimono 65:-

Lakto-fermenterade grönsaker.

Lacto-fermented vegetables.

Indiska snacks 85:-

Lökbhaji, naanbröd, mangochutney, Bombaymix.

Onion bhaji, naan bread, mango chutney, bombay mix.



DRINK PAIRINGS



MURPHY'S STOUT

BOTTENVIKENS
LAGER PÅ LAGER

SOMETHING SMALL

Antipasti

155:-

Ett urval av lokalt producerat kött och ostar från Norrbotten, veckans marmelad, rostat briochebröd, grissini, oliver, kronärtskockshjärtan, rostad paprika.

A selection of locally sourced meats and cheese from in and around Norrbotten, weekly marmalade, toasted brioche, grissini, olives, artichoke hearts, roasted paprika.

**Rödbetscarpaccio**

126:-

Blandade marinerade rödbetor, polka- och gulbetor, brynt smör, västerbottensost, tryfflemulsion, krispiga palsternackspån, ängssyra.

Mixed marinated red, polka, yellow beetroots, burnt butter, Västerbottens cheese, truffle emulsion, crispy parsnip shavings, sorrel.

**Råbiff**

158:-

Flankstek, rökt senap, tryfflemulsion, kapris, rödlök, granolja, äggula, vattenkrasse, skivad ciabatta-toast.

Flank steak, house smoked mustard, truffle emulsion, capers, red onion, egg yolk, spruce oil, watercress, sliced ciabatta toast.

**DRINK PAIRINGS**

CAPITOLO
BARDOLINO



GIESEN ORGANIC
SAUVIGNON BLANC



VALPOLICELLA
RIPASSO

SOMETHING SMALL

Oxdumplings

134:-

Långkokt oxsvans i rödvins- och grönsakssky, gyoza, västerbottensostsås, sherryvinäger gastrique, palsternackschips, parmesankrisp, dragonolja, löktuille.

Long cooked ox tails in a red wine & vegetable Jus, gyoza, Västerbottens cheese sauce, sherry vinegar gastrique, parsnip chips, parmesan crisp, tarragon oil, onion ash tuille.

**Skagen Taco**

126:-

DGs Skagen med en twist, räkor, rödlök, limeskal, pepparrot, dill, persilja, chili, gyoza- tacoskal, lime, kålsallad.

DGs Skagen with a twist, shrimps, red onion, lime zest, pepper root, dill, parsley, chilli, gyoza skin taco shell, lime, cabbage slaw.

**Veckans soppa**

115:-

Fråga din servitör om veckans smak, serveras alltid med grekiskt bröd och havssaltat smör.

Ask your server for the weeks flavour, always served with Greek bread and sea salted butter.

**DRINK PAIRINGS**

CHIANTI

KUNGFU GIRL,
RIESLING

MAIN COURSE

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, chimmi churri, black pepper emulsion, port wine reduction, lingon, doced shallots, asparagus, roasted cherry tomatoes, sorrel.



DG Classic Cheese Burger

215:-

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

Swedish ground beef, brioche hamburger bread, smoky cheddar sauce, pickled onion, tomato, sallad, black garlic emulsion, house fries



Fish n chips

265:-

Kockens utvalda torskfilé i ölsmet, country fries, tartarsås, kapis, rödlök, mosade ärtor med mynta, citron och persilja.

Chefs selected cod fillet, beer batter, country fries, tartare sauce, capers, red onion, minted mushy peas, lemon, parsley.



Lammlägg

315:-

Långkokt lammlägg, potatismos med senap, sparris, rosmarinrostade tomat, karemaliserad löksky, rosmarin, vattenkrasse.

Slow cooked lamb leg, mustard mash potatoes, asparagus, rosemary roasted tomato, caramelised onion jus, rosemary, watercress.



DRINK PAIRINGS



CHIANTI

KLASSISK
NORRLANDS GULD

CHARDONNAY

NEWCASTLE
BROWN ALE

MAIN COURSE

Ren 405:-
Örtpanerad renfilé, palsternacka- & lakritspuré, rostade rödbetor, rotselleribrunoises, rödvinsreduktion, granolja, Yorkshirepudding, svart tuille, renmossa, mikrogrönsaker.

Herb crusted reindeer fillet, parsnip & lakrits puree, roasted red beetroot, celeriac brunoises, red wine reduction, spruce oil, Yorkshire pudding, black tuille, reindeer moss, micro greens.



Fiskpaj 295:-
Torsk, lax, räkor i en krämig dill-, citron- & parmesanvelouté, persilja- & paprikagratinerad potatismos, säsongens rotblandning i citronsmör.

Cod, salmon, shrimps in a creamy dill, lemon & parmesan velouté, parsley & paprika gratinated mash potatoes, seasonal root mix in lemon butter.



Aloo Gobi – Blomkåls- & potatiscurry 279:-
Krämig blomkåls- & potatiscurry, spenat, schalottenlök, khafka-lime, gurkmeja- & russininfunderat ris, papadum, mynta-rajita, koriander

Pssst.... Lägg till några av dom indiska rätterna för en smakexplosion.

Creamy cauliflower & potato curry, spinach, shallots, khafka lime, tumeric & raisen infused rice, papadum, mint Rajita, koriander

Pssst.... Add on the Indian sides for a flavour explosion.

DRINK PAIRINGS

 RIPASSO

 CAVA

 BOTTENVIKENS NORRSKUM

DESSERT

Eaton mess Sunade

135:-

Fransk maräng, nordiska skogsbär, jordgubbsgelato, sockerkaka, spunnet socker, chantilly-kräm, vaniljgelato.

French meringue, Nordic forrest berries, strawberry fluid gell, sugar cake, spun sugar, chantilly cream, vanilla gelato.

**Death By Chocolate**

145:-

Chokladganache, mjölkchokladmousse, vit choklad, havssalt, mörk chokladgelato, friterad vit choklad, kolasås, havtornsgelato, honungskaka, mikroörter.

Flexible chocolate ganache, milk chocolate mousse, tempered white chocolate, sea salt dark chocolate gelato, fried white chocolate, toffee sauce, sea buckthorn gelato, honey comb, micro greens.

**Spotted Dick**

125:-

"Brittisk pubklassiker"

Varm sockerkaka med russin, vaniljgelato, crème anglaise, florsocker, sockervadd.

"British pub classic"

Warm sponge cake infused with raisins, vanilla gelato, crème anglaise, powdered sugar, candy floss.

**Sorbet**

35:-

Limoncellosorbet eller hallon.

Limoncello sorbet or Raspberry.

Veckans tryffel

35:-

"Passar utmärkt med ett av våra nybryggda kaffe!"

Fråga din servitör om kvällens smaker.

"Works great with one of freshly brewed coffees!"

Ask your server for tonight flavour profile.

**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:-

