

# MENU

*På Donners Brasserie serverar vi  
vällagad, klassisk mat gjort på  
säsongens råvaror. Inspirationen till  
våra rätter hämtar vi till stor del från  
Frankrike, gärna blandat med våra  
skandinaviska smaker.*

## FÖRRÄTTER

STARTERS

### Charkbricka

Dagens Chark, Comtéost, Saltgurka & Oliver  
*Cured meat tray with Comté cheese, pickles and olives 120:-*

### Löjrom

Picklad Rödlök, Creme Fraîche & Crisp  
*White Fish Roe with Pickled Onion, Creme Fraîche & Crisp 95:-*

### Pilgrimsmussla

Pico de Gallo, Krasse, Sidfläsk  
*Scallops with Pico de Gallo, Cress, Bacon 95:-*

### Blomkål

Sotad & Picklad Blomkål, Jordärtsskocka,  
Rostade Mandlar, Brynt Smör  
*Pickled & Baked Cauliflower, Jerusalem Artichoke, Roasted Almonds, Burnt Butter 85:-*

### Grodlår

Friterade med Svart Aioli  
*Deep-fried Frog Legs with Black Aioli 85:-*

### Escargots

Bräserade sniglar med vitlök  
*Braised snails with garlic 95:-*

### Ostron

Serveras med Rödlöksvinäggrett, Citron  
*Oysters with vinaigrette, Lemon*  
1 Ostron 32:-  
6 Ostron 170:-

## VARMRÄTTER

MAIN COURSE

### Stekt Hälleflundra

Bakade Vintergrönsaker, Forellrom,  
Jordärtskocka, Hummerskum  
*Fried Halibut with Baked Veggies, Jerusalem Artichoke, Trout Roe, Lobster Foam 255:-*

### Lammrostbiff

Betor, Rosmarinsky, Rödlöksmarmelad,  
Getostkräm, Pommes Anna, Senapsfrön  
*Roasted lamb with Beets, Rosemary, Pommes Anna, Onion Marmalade, Goat Cheese, Mustard seeds 245:-*

### Brasseriets Hasselbackare

Hasselbackspotatis, Västerbottenost,  
Ostronskivling, Svarta Bönor, Brynt Smör  
195:-

Lägg till 30 g Löjrom: 40:-

*Gratinated Potato, Västerbotten Cheese, Oyster Mushroom, Black Beans, Burnt Butter 195:-*  
Add White Fish Roe 30g: 40:-

### Boeuf Bourguignon

Klassisk Högrevgryta med Champinjoner,  
Sidfläsk, Pärlök, Potatispuré med Rostad Vitlök  
& Parmesan

*Prime Rib Stew, Mushroom, Pork, Onions, Potato Puré with Garlic/Parmesan 225:-*

## DESSERT

DESSERT

### Chokladfondant

Med körsbär och vaniljglass  
*Chocolate fondant with cherries and vanilla ice cream 95:-*

### Nötkaka

Nektarin, hjortron och persika  
*Brownie with nectarine, cloudberry and peach 105:-*

### En Rejäl Bit Ost

Blåmögelost, Aprikos & Morotsmarmelad,  
Knäckebröd  
*Blue Cheese with Apricot/Carrot Marmalade, Crisp Bread 115:-*

### Chokladtryffel

45:-  
*Tryffel & Cognac 4 cl 145:-*  
*Tryffel & Rom 4 cl 145:-*

