

APPETIZERS

★ SHANGHAI BUNS 🌿

Två soft buns serveras med kimchi, srirachamajonnäs, rostad lök, picklad gurka & färsk koriander.

Välj mellan confiterat anklår, pulled biff eller vegansk med rökt friterad tofu.

129 KR

LEONARDO DICARPACCIO 🌿 🥛

Carpaccio gjord på ryggbiff, serveras med wasabikräms, hoisinmajonnäs, lågtempererad sojabakad äggula, wonton-chips & rättika.

149 KR

+ Lägg till vitlöksbröd för 29 kr

🍷 Danilo Session IPA: lokalt producerad av DAFT i Göteborg 92 kr

AQUAMAN 🌿 🥛

"I thought I told you not to make this a habit."

Amerikansk löjrom serveras på chips med gräddfil, picklad rödlök & färsk gurka. Toppas med finhackad gräslök.

149 KR

🍷 Zonin Prosecco 1821, Glera, Italien 92 kr

SALADS

🕒 JULIUS CAESAR SALAD 🌿

Romansallad, knapriga krutonger, parmesan, bacon, svensk cajunmarinerad kyckling & Danilos caesardressing.

179 KR

★ O-REN ISHII SALAD 🌿 🥛

Glasnudlar, böngroddar, sojaböner, mixesallad, rödlök, gurka, morötter, koriander, ingefära, mango, friterad grönkål & ingefära- & yuzovinegrette.

Välj mellan rökt friterad tofu eller oxfilé.

199 KR

EN DRINK FÖRE MATEN

BELLINI – EN ITALIENSK KLASSIKER 99KR
Zonin Prosecco & pärsikopuré

GRAPARITA – DET BÄSTA AV ITALIEN & NYA VÄRLDEN 139KR
Grappa, limejuice & socker

LIKE A VIRGIN – (ALKOHOLFRI) 59KR
Hallonpuré, äpplejuice, limejuice & sockerlag

🕒 PASTA

Vår pasta går att få glutenfri.

★ LA DOLCE VITA 🌿 🥛

Färsk pasta med oxfilé & svamp i en krämig pepparsås. Toppas med nylockad basilika, rucicola & hyvlad parmesan.

199 KR

THE MEXICAN 🌿 🥛

Färsk pasta med fajitamarinerad svensk kyckling tre sorters paprika, gul lök, vitlök & grädde.

Toppas med hyvlad parmesan.

Kan fås vegetarisk med friterad rökt tofu.

179 KR

+ Lägg till vitlöksbröd för 29 kr

🍷 Zonin Montepulciano, Sangiovese, Italien 88 kr

BURGERS

Serveras med potato buns & pommes frites. Våra burgare går att få glutenfria.

SCARFACE CHEESE & BACON BURGER 2.0 🌿 🥛

Burgare på högrev och oxbringa 200g, cheddarost, bacon, krispsallad, biffomat, rödlök, picklad gurka och BBQ-Majonnäs.

Serveras medium-well

199 KR

GREEN BOOK VEGAN BURGER 🌿 🥛

Beyond Burger™, krispsallad, biffomat, rödlök, picklad gurka & vegansk srirachamajonnäs.

189 KR

+ Lägg till bacon eller cheddarost för 15 kr

+ Byt till Sötpotatis fries 10kr

VÄL GÄRNA EN DIPPSÅS!

BEARNAISE 🥕

BBQ-SÅS 🌿

AIOLI 🥕

CHIMICHURRI 🌿

RÖDVINSSÅS

TRYFFELMAJONNÄS 🥕

VEGANSK SRIRACHAMAJONNÄS 🌿

BBQ-MAJONNÄS 🥕

20
KR/ST

Prata med personalen om du har allergier.

FROM THE GRILL

★ MEET THE RIDDLER

Kökets val utav styckdetalj 200g. Serveras med rödvinssås, confiterade körsbärstomater, rostade haricots vertes & rosmarin- & parmesanslungande pommes frites.
Rekommenderas medium-rare

349 KR

FERDINAND RIB EYE

Entrecôte 250g. Gräsuppfödd irländsk biff.
Serveras med asiatisk coleslaw & bearnaise.
Välj mellan pommes frites och tomat- & löksallad.
Rekommenderas medium

249 KR

+ Byt till Sötpotatis pommes 10kr

🍷 Graffigna, Malbec, Argentina 99 kr

★ BULGOGI SEOUL 🌿

Skivad Oxfilé marinerad i chili, ingefära, koriander & vitlök.
Serveras i romansallad med kimchi, vårlök, morötter & sesamfrön samt asiatisk vinegrette. Stark! 🔥
Kan fås vegansk med rökt friterad tofu.

259 KR

+ Lägg till pommes frites för 29 kr

🍷 Stoneleigh, Riseling, Nya Zeeland 109 kr

BIG FISH 🌿 🍷

Halstrad torskrygg på en bädd av vindruvor, sparris & svarta sesamfrön.
Serveras med vitvinsås & potatiskroetter.

249 KR

SIDE ORDERS

SÖTPOTATISPOMMES 🌿	39 KR	ASIATISK COLESLAW 🌿	29 KR
HALLOUMI STICKS 🍷	39 KR	SIDE CAESAR SALAD 🌿	39 KR
POMMES FRITES 🌿	29 KR	TOMAT- & LÖKSALLAD 🌿	29 KR
PARMESAN- & ROSMARINS		VITLÖKSBRÖD 🌿	29 KR
SLUNGANDE POMMES 🌿	49 KR		

DESSERT

R2-D2 🌿 🍷

Klassisk crème brûlée med yta av karamelliserat socker.
Serveras med säsongens färska bär.

69 KR

CHOCOLAT 🌿 🍷

Kladdkaka på mörk choklad serveras med salted caramel grädde.
🍷 Dessertvin - San Pedro Late Harvest, Chile 15 kr/cl

89 KR

★ BIG HERO 🌿 🌿

Friterad asiatisk bun med kanelsocker & vaniljglass.
Kan fås vegansk med sorbet.

99 KR

COOL RUNNINGS 🍷

Två sorters sorbet eller glass, toppas med bär.
Fråga efter dagens smaker.

79 KR

THE LITTLE TRUFFLE 🌿

Två chokladtryfflar tillverkade av våra kockar.
Fråga efter dagens smak.

39 KR

+ Kopp nybryggt kaffe & tryffel 49 kr.

KIDS MENU

Barn upp till 12 år. Festis och glass med chokladsås ingår.

99 KR

SVAMPBOB BURGER 🌿 🍷

Burgare på högre och oxbringa 100g & cheddarost.
Serveras med pommes frites & ketchup.

PASTA BLIXTEN MCQUEEN 🌿

Pasta och köttfärsås.



Våra expressrätter. Prata med personalen om du har ont om tid.



Våra stjärnrätter tillhör Danilos egna favoriter.



Våra dryckesförslag som passar till rätterna.



Innehåller gluten eller sojasås.



Innehåller laktos.



Lakto-ovo-vegetarisk kost (fri från animaliska produkter förutom ägg och mejeri).



Vegansk kost (fri från animaliska produkter).

USA BY DANILO

AQUAMAN 🌿 🍷

Amerikansk löjrom serveras på chips med gräddfil picklad rödlök & färsk gurka. Toppas med finhackad gräslök.

MEET THE RIDDLER

Kökets val utav styckdetalj 200g. Serveras med rödvinssås, confiterade körsbärstomater, rostade haricots vertes & rosmarin- & parmesanslungande pommes frites.

Rekommenderas medium-rare

R2-D2 🌿 🍷

Klassisk crème brûlée med knäckig yta av karamelliserat socker. Serveras med säsongens färska bär.

499 KR

VEGETARIAN BY DANILO

SHANGHAI BUNS 🌿 🌿

Två soft buns serveras med kimchi, srirachamajonnäs, rostad lök, picklad gurka, färsk koriander & rökt friterad tofu.

GREEN BOOK VEGAN BURGER 🌿 🌿

Beyond Burger™, krispsallad, biffotomat, rödlök, picklad gurka & vegansk srirachamajonnäs.

CHOCOLAT 🌿 🍷

Kladdkaka på mörkchoklad serveras med salt karamellgrädde.

369 KR

ASIA BY DANILO

LEONARDO DICARPACCIO 🌿 🍷

Carpaccio gjord på ryggbiff, serveras med wasabikräm, hoisinmajonnäs, sojabakad äggula, wonton-chips & rättika.

BULGOGI SEOUL 🌿

Skivad Oxfilé marinerad i chili, ingefära, koriander & vitlök. Serveras i romansallad med kimchi, vårlök, morötter & sesamfrön samt asiatisk vinegrette. (Stark!)

BIG HERO 🌿 🌿

Friterad asiatisk bun med kanelsocker & vaniljglass.

459 KR

Daniilo Donati 1926-2001



ÖL, CIDER & ALKOHOLFRITT

DRAUGHT

Carlsberg export	40 cl	72:-
Carlsberg hof	40 cl	66:-
Staropramen	40 cl	79:-
Guinness	56 cl	95:-
Brooklyn East IPA	40 cl	89:-
Somersby päron	40 cl	72:-

BOTTLED BEER

Carlsberg Hof	33 cl	68:-
Asahi	33 cl	75:-
Eriksberg	50 cl	79:-
Franziskaner Weissbier	50 cl	89:-
Brooklyn Lager	33 cl	79:-
Estrella Daura (glutenfri)	33 cl	72:-
Vega Azalea Lager	33 cl	79:-
Danilo Session IPA	33 cl	92:-
Brooklyn IPA	33 cl	85:-

BOTTLED DRINKS

Cidraie torrcider	33 cl	79:-
Somersby Blackberry	33 cl	75:-
Somersby Sparkling spritz	33 cl	75:-
Ginger Joe	33 cl	79:-

ALKOHOLFRI ÖL & CIDER

Brooklyn Special Effects	33 cl	49:-
Sommersby äpple	33 cl	42:-

ALKOHOLFRITT VIN & MOUSSERANDE

Miguel Torres Natureo vitt	37,5 cl	79:-
Miguel Torres Natureo rött	37,5 cl	79:-
Arc-en-Ciel mouss. rosé	20 cl	85:-
Blanc de Blancs mouss. vitt	20 cl	72:-

ÖVRIG DRYCK

Pepsi	40 cl	35:-
Pepsi Max	40 cl	35:-
Zingo	40 cl	35:-
7up Free	40 cl	35:-
Kullamust äpple	25 cl	45:-
Kullamust hallon	25 cl	45:-
Kullamust päron	25 cl	45:-
Juice	40 cl	35:-

RÖTT

Zonin, Montepulciano, Sangiovese, <i>Italien</i>	88:- 329:-
Graffigna, Malbec, <i>Argentina</i>	95:- 399:-
Chianti Riserva Selezione, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, <i>Italien</i>	125:- 499:-
Kenwood, Zinfandel, <i>USA</i>	149:- 595:-
Stonewood, Pinot Noir, <i>USA</i>	109:- 425:-

VITT

Tabali Sauvignon Blanc, <i>Chile</i>	99:- 395:-
Kenwood Chardonnay, <i>USA</i>	125:- 495:-
Stoneleigh Riesling, <i>Nya Zeeland</i>	109:- 429:-
Chablis AOC Chardonnay, <i>Frankrike</i>	149:- 595:-

ROSÉ

Alain Jaume & Fils Réserve Grand Veneur Grenache, Syrah, Mourvèdre <i>Frankrike</i>	115:- 439:-
---	-------------

MOUSSERANDE

 MUMM CORDON ROUGE Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menier, <i>Frankrike</i>	119:- 799:-
Zonin Prosecco, Glera, <i>Italien</i>	92:- 399:-
Campo Viejo Brut Reserva Cava Macabeo, Xarel-lo, Penédes Parellada, <i>Spanien</i>	92:- 335:-

COGNAC

★ **MARTELL VSOP** 35:-/cl
Cognac, Frankrike
Inslag av eldighet, kanel, vanilj, brunt socker & ekfat med peppriga nyanser.

Remý Martin VSOP, *Cognac, Frankrike* 25:-/cl
Hine Rare & Delicate VSOP, *Cognac, Frankrike* 23:-/cl
Martell VS, *Cognac, Frankrike* 21:-/cl
Martell Cordon Bleu, *Cognac, Frankrike* 57:-/cl
Martell XO, *Cognac, Frankrike* 71:-/cl

CALVADOS

★ **BOULARD GRAND SOLAGE VSOP** 18:-/cl
Normandie, Frankrike
Mogna äpplen och viss fatkaraktär med smak av vanilj.

Calvados Busnel Hors d'Age, *Normandie, Frankrike* 27:-/cl

ROM

★ **PLANTATION XO 20TH** 28:-/cl
Barbados
Fyllig rom med viss sötma, frisk, välbalanserad med smak av arrak, vanilj och choklad.

El Dorado 15 years, *Guyana* 31:-/cl
Plantation, *Barbados* 20:-/cl

TEQUILA

★ **PATRÓN ANEJO** 29:-/cl
Jalisco, Mexico
Mjuk, distinkt och extraordinär i smaken. Gott spektrum av fat och fruktsmaker som melon, äpplen och päron.

Reserva del Señor, *Jalisco, Mexico* 32:-/cl
Patrón Gran Platinum, *Jalisco, Mexico* 72:-/cl

WHISKEY

★ **NIKKA COFFEY GRAIN** 35:-/cl
Japan
Grainwhisky kokt i Miyagikyo's Coffey-pannor. En härlig vaniljstinn whisky, nästan som vaniljglass på flaska!

The Glenlivet 18 years, *Highlands, Scotland* 35:-/cl
The Glenlivet Nádurra Oloroso, *Highlands, Scotland* 28:-/cl
Nikka From The Barrel, *Japan* 29:-/cl
Dalwhinnie, *Highlands, Scotland* 27:-/cl
Ardbeg 10 years, *Islay, Scotland* 29:-/cl
Laphroaig 10 years, *Islay, Scotland* 26:-/cl
Bowmore Darkest 15 years, *Islay, Scotland* 29:-/cl
Maker's Mark, *Kentucky, USA* 25:-/cl

GRAPPA

★ **POLI BARRIQUE** 34:-/cl
Rostat trä, vanilj, kakao och kaffe. Ihållande, kraftig och harmonisk smak. (Lagrad)

Grappa di Aglianico 22:-/cl
Grappa di Sfursat 24:-/cl
Masi Grappa Mezzanella 24:-/cl
Grappa di Pin La Spinetta 30:-/cl
Musella Grappa di Amarone 30:-/cl
Grappa di Moscato Moncucco 29:-/cl
Grappa di Gewurztraminer Marolo 29:-/cl
Nardini Grappa Vinacc 27:-/cl
Beccaris Stravé 1997 32:-/cl
Le Crode Prosecco 26:-/cl

DESSERTVIN

San Pedro Late Harvest Riesling 15:-/cl
Chile