

RESTAURANG GALLERIET



MOUSSERANDE

Deutz Brut Classic **225** kr
Champagne

Château de Montgneret Brut **160** kr
Saumur, Loire

Alkoholfritt mousserande **130** kr

DRINKAR

GÖRVÄLNS GULD 195 kr
*Gotlands spill, hjortron
äppelsyra, champagnesrum*

FOREST MARTINI 195 kr
*Lantmännens vodka, forest gin,
granskott, noilly prat, äppelsyra*

THE SWEET BITTERNESS 195 kr
*Orange vermouth, Stockholm rum
apelsinlikör, rönnbär*

3 RÄTTERS MENY

795 kr

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA
Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis

GÖRVÄLNS MILKBREAD
Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

ROSASTEKT ANKBRÖST
Bränd grädde, Pommes Anna, höst tryffel, endiv, grönkål

KÄRNMJÖLKSSORBET
Havtorn, saltkola, hasselnötter, dulcecremeux, mjölkchoklad



AVSMAKNINGSMENY

1 200 kr

AMUSE BOUCHE

HAMACHI

Pepparrotsdressing, snacksgurka, bränd röd grapefrukt
rättika, jalapenoolja
Kuntz Kabinett Trocken, Riesling, Mosel

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA

Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis
(Lägg till en sked Caviar Oscietra 100 kr)
Fryer's cove Bamboes bay, Sauvignon blanc, Western Cape

CARPACCIO PÅ SVENSK BIFF

Misoemulsion, krispigt kycklingskinn, grillade kantareller
friterade marconamandlar, ramslökskapis
Grosjean, Gamay, Valle d'Aosta

GÖRVÄLNS MILKBREAD

Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

ROSASTEKT ANKBRÖST

Bränd grädde, Pommes Anna, höst tryffel, endiv, grönkål
Luke Lambert Nebbiolo, Yarra valley

LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING 145 kr

Hallands siren från Arla Unika
Brioche, Görväls honung, brynt smör, jalapeño

KÄRNMJÖLKSSORBET

Havtorn, saltkola, hasselnötter, dulcecremeux, mjölkchoklad
Egley-Ouriet Ratafia de Champagne NV

GODIS OCH PRALIN SERVERING

DRYCKESPAKET

VINPAKET 985 kr

ALKOHOLFRIIT 445 kr