

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

GRILLAD MOROT 155:-

Kräm på Guldklimp, frasig svartkål, saltrostade pumpakärnor och färska örter

SOTAD FÄRSK TONFISK 175:-

Kimchimajonnäs, gurka, inlagd rättika, mandel, grön chili och koriander

VARMRÄTTER

KRISPIG ROTSSELLERI 245:-

Stekt svamp, syltad pumpa och Rättviksärt och ramslöksmajonnäs

ÅNGAD TORSK 255:-

Stensjöägg, färskpotatis, räkor, brynt smör och pepparrot

KRYDDSTEKT KYCKLING FRÅN BJÄRE 235:-

Ramslöksmajonnäs, helstekt spetskål, riven Havgus, kycklingsky och knaperstekt sidfläsk

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 165:-

Med smak av vanilj och stjärnanis, sensommarbär och karamelliserad mjölkchokladd

DRYCK

ÖL

Nils Oscar God Lager, 5.3% 79:-

Nils Oscar God Lager Eko, 3.5% 79:-

Carlsberg Hof, 4.2% 79:-

LÄSK & VATTEN

Coca Cola/Cola Zero 45:-

Nils Oscar, Pale Ale Alkoholfri 55:-

Kullamust 50:-

Mineralvatten 50:-

MOUSSERANDE

Biutiful Cava Reserva, Brut 135:-/750:-

NV Diebolt-Vallois, Champagne 185:-/995:-

VITT

Markus Molitor, Mosel Germany 150:-/680:-

Domaine William Févre, Chablis, France 200:-/900:-

Marius Blanc, Languedoc-Roussillon, France 135:-/ 600:-

ROSÉ

Domaine OTT Rose 135:-/ 600:-

RÖTT

Marius Rouge, Languedoc-Roussillon, France 135:-/600:-

Airle bank, Pinot Noir, Yarra Valley, Australia 160:-/760:-

Félsina Berardenga, Chianti Classico, Italy 195:-/975:-



IDÉN BAKOM MATEN

Vi arbetar enligt konceptet Clean Eating by us™ vilket innebär att vi vill laga mat som berör, inte bara våra sinnen, utan också våra kroppar. Maten ska vara så hållbar och näringsrik som möjligt, och vi sätter det gröna i fokus och bygger rätten samt meny utifrån det, istället för kring proteinet. Menyerna skapar vi i säsong. Vi använder i möjligaste mån ekologiska grönsaker och väljer noga ut gårdarna och producenterna för kött, mejeri och fisk då vi vill leverera hållbar gastronomi.

GÖRVÄLNS

LUNCH MENU

STARTERS

GRILLED CARROT 155:-

Guldklimp cheese cream, crispy black cabbage, salt-roasted pumpkin seeds and fresh herbs

SMOKED FRESH TUNA 175:-

Kimchi mayonnaise, cucumber, pickled radish, almonds, green chili and coriander

MAIN COURSES

CRISPY CELERIAC 245:-

Fried mushrooms, pickled pumpkin and Rättvik peas and spring onion mayonnaise

STEAMED COD 255:-

Stensjö eggs, fresh potatoes, prawns, browned butter and horseradish

SPICE-FRIED CHICKEN FROM BJÄRE 235:-

Rams onion mayonnaise, whole roasted pointed cabbage, grated Havgus cheese, chicken gravy and crispy fried side pork

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 165:-

With a taste of vanilla and star anise, late summer berries and caramelized milk chocolate

BEVERAGE

BEER

Nils Oscar God Lager, 5.3% 79:-

Nils Oscar God Lager Eko, 3.5% 79:-

Carlsberg Hof, 4.2% 79:-

SOFT DRINKS & WATER

Coca Cola/Cola Zero 45:-

Nils Oscar, Pale Ale Non-Alcoholic 55:-

Kullamust 50:-

Mineral water 50:-

SPARKLING

Biutiful Cava Reserva, Brut 135:-/750:-

NV Diebolt-Vallois, Champagne 185:-/995:-

WHITE

Markus Molitor, Mosel Germany 150:-/680:-

Domaine William Févre, Chablis, France 200:-/900:-

Marius Blanc, Languedoc-Roussillon, France 135:-/ 600:-

ROSÉ

Domaine OTT Rose 135:-/ 600:-

RED

Marius Rouge, Languedoc-Roussillon, France 135:-/600:-

Airle bank, Pinot Noir, Yarra Valley, Australia 160:-/760:-

Félsina Berardenga, Chianti Classico, Italy 195:-/975:-



THE IDEA BEHIND THE FOOD

We work according to the concept of Clean Eating by us™, which means that we want to cook food that touches our minds and also our bodies. The food must be as sustainable and nutritious as possible, and we put the green in focus and build the dish and the menu based on that, instead of around the protein. We create the menus in season. We use organic vegetables as much as possible and carefully select the farms and producers for meat, dairy and fish as we want to deliver sustainable gastronomy.