

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

KROSSAD FRITERAD POTATIS 125:-
med örkrutonger och Mojo Rojo

PÄRON & FÄNKÅLSSALLAD 145:-
med chevrecreme och valnötter

VARMRÄTTER

POCHERAD TORSK 225:-
med citronskirat smör, ägg, räkor och pepparrot

APELSINMARINERAD MAJSKYCKLING 225:-
med säsongens rotfrukter och kycklingsky

SVAMPGNOCCHI 225:-
med friterad grönkål

DESSERTER

CRÈME BRULÉE 125:-

CHOKLADTRYFFEL 50:-

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 menyn utifrån det, istället för kring proteinet.

GÖRVÄLNS

LUNCH MENU

STARTERS

CRUSHED FRIED POTATOES 125:-

with herb croutons and Mojo Rojo

PEAR & FENNEL SALAD 145:-

with chevre creme and walnuts

MAIN COURSES

POACHED COD 225:-

with lemon butter, eggs, prawns and horseradish

ORANGE MARINATED CORN CHICKEN 225:-

with seasonal root vegetables and chicken broth

MUSHROOM GNOCCHI 225:-

with fried kale

DESSERTS

CRÈME BRULÉE 125:-

CHOCOLATE TRUFFLES 50:-

THE IDEA BEHIND THE FOOD

We work according to the Clean Eating by us™ concept which means we want to cook food that touches, not only our minds, but 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.