

# GÖRVÄLNS

**KVÄLLENS MENY 895,-**

**À LA CARTE**

## **KALVTARTAR**

ramslök, krispig potatis, nässla,  
örter från Johannas stadsodling

## **VIT SPARRIS**

beurre blanc, stenbitsrom, gravad äggula,  
ämnegurka

## **VÅRLAMM**

rostad lammsky, primörmorot, vårlök,  
sobrasada-smör, frisésallad

## **RABARBER**

rostad gräddglass, salt yoghurtmaräng,  
grön ängssyra

## **KAFFEGODIS**

en söt avslutning

## **FÖRRÄTTER**

### **FÄRSKPOTATIS & JORDÄRTSKOCKA 175,-**

smörad löksoppa, schalottenlök, gräslöksolja,  
citrontimjan

### **VIT SPARRIS 195,-**

beurre blanc, stenbitsrom, gravad äggula,  
ämnegurka

### **KALVTARTAR 225,-**

ramslök, krispig potatis, nässla,  
örter från Johannas stadsodling

## **VARMRÄTTER**

### **PIGGVAR 345,-**

blåmusselveloute, rädisa, grön sparris,  
ramslöksolja

### **VÅRLAMM 355,-**

rostad lammsky, primörmorot, vårlök,  
sobrasada-smör, frisésallad

### **GRÖN SPARRIS 245,-**

bakat ägg, rädisa, vårlök, hasselnötter,  
brynt smöremulsion

## **OSTSERVERING**

### **FRÅN ARLA UNIKA 165,-**

havgusost, honung, brynt smör,  
marconamandel, friterad salvia, fänkål

## **DESSERTER**

### **RABARBER 165,-**

rostad gräddglass, salt yoghurtmaräng,  
grön ängssyra

### **CHOKLADKAKA 165,-**

hasselnötter, crème diplomat

### **3 X PRALINER 135,-**

från vår konditor Sussie

## **OM VÅR MENY**

Vår meny består av mellanrätter och vi  
rekommenderar att ni väljer 4-5 rätter för  
en optimal middagsupplevelse.

**PSST! GÅ EN TRAPPA  
UPP TILL BAREN EFTER  
MIDDAGEN OCH NJUT  
AV EN DRINK I VÅRA  
SALONGER.**



# GÖRVÄLNS

## DINNER MENU 895:-

### VEAL TARTAR

ramson, crispy potatoes, nettle, herbs from  
Johanna's urban farm

### WHITE ASPARAGUS

beurre blanc, roe, cured egg yolk,  
cucumber

### SPRING LAMB

roasted lamb gravy, carrot, spring onions,  
sobrasada butter, frisee salad

### RHUBARB

roasted ice cream, salted yogurt merengue,  
green meadow sorrel

### COFFEE SWEETS

a sweet ending

## ABOUT OUR MENU

Our menu consists of appetizers and we  
recommend that you choose 4-5 dishes  
for an optimal dining experience.

PSST! GO UPSTAIRS  
TO THE BAR AFTER  
DINNER AND ENJOY  
A DRINK IN OUR  
SALONS.



## À LA CARTE

### STARTERS

#### FRESH POTATOE & JERUSALEM ARTICHOKE 175:-

buttered onion soup, shallots, chive oil,  
lemon thyme

#### WHITE ASPARAGUS 195:-

beurre blanc, roe, cured egg yolk,  
cucumber

#### VEAL TARTAR 225:-

ramson, crispy potatoes, nettle, herbs from  
Johanna's urban farm

### MAIN COURSES

#### TURBOT 345:-

blue mussel veloute, radish, green asparagus,  
chive oil

#### SPRING LAMB 355:-

roasted lamb gravy, carrot, spring onions,  
sobrasada butter, frisee salad

#### GREEN ASPARAGUS 245:-

baked egg, radish, spring onion, hazelnuts,  
browned butter emulsion

### CHEESE SERVING

#### FROM ARLA UNIKA 165:-

havgus cheese, honey, browned butter,  
marcona almond, fried sage, fennel

### DESSERTS

#### RHUBARB 165:-

roasted ice cream, salted yogurt merengue,  
green meadow sorrel

#### CHOCOLATE CAKE 165:-

hazelnuts, crème diplomat

#### 3 X PRALINES 135:-

from our pastry chef Sussie