

RESTAURANG
GALLERIET



APTITRETARE

DILLMUNKAR MED KALIXLÖJROM 225

Nyfriterade munkar serveras med kalixlöjrom, syrad grädde och citron

OSTRON 45

Pepparrotsgrädde, picklad rabarber, gurkpärlor

GÖRVÄLNS CAVIARTOAST 395

30g Oscietra caviar serveras med smörstekt brioche, brynt smör, och fleur de sel

MOUSSERANDE

Louis Roederer Théophile Brut **240**
Champagne

Bollinger Special Cuvée Brut **290**
Champagne

Château de Montgueret Brut **160**
Saumur, Loire

Uniqorna Non Alcoholic Cuvée **130**

FÖRDRINKAR

Kvällens Cocktail 175

En drink framtagen just för att förgylla denna afton

Görvälns 75a 195

Gotlands spill, kron fläder, Svensk Vermouth syra, skumpa skum

Rabarber gin & tonic 195

Stockholms Bränneri Pink Gin, ekobryggeriet rabarber tonic, lime



AVSMAKNINGSMENY

1 200

AMUSE BOUCHE

CARPACCIO PÅ TONFISK 225

Avokado, marconamandlar, melon, vit soja, regnbågsrom, yuzu, inlagd ramslök
(*vignoble du rêveur vibrations, Riesling*)

SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA 235

Jordärtskocka, grön sparris, gravad citron, skaldjursolja, smörad kycklingbuljong
(*Lalume Dominio do Bibei*)

HANDSKUREN KALVTARTAR 245

Syrad grädde, Isländsk wasabi, färsksaltad stenbitsrom, snacksgurka, gräslöksolja
(*Tiefenbrunner Merus Vernatsch, Schiava*)

GÖRVÄLNS MILKBREAD 85

Honung, fänkålspollen, rullat smör

VÅRLAMM 395

Vit sparris, het lammsky, toppmurkla, ramslök, inlagd tomat, spritärtor
(*Garage Bagual Vineyard*)

LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING 145

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

RABARBER OCH VIT CHOKLAD 165

Ängsyrasorbet, calamansicurd, mandelnougatine
(*Soellner Sweet Riesling, Wagram*)

PRALINER OCH GODIS 100 FRÅN VÅR KONDITOR

DRYCKESPAKET

Sommelierens val av vin **955 KR**

Alkoholritt dryckespaket **445 KR**