

GÖRVÄLNS

MIDDAGSMENY

GÖRVÄLNS 4-RÄTTERS 825:-

KRYDDSDOTAD LAX FRÅN FRÖYA

Sandefjordsås, krispig potatis, kålrabbi, forellrom och dill

KOLGRILLAD ROTSELLERI

Rökt majonnäs, saltrostade hasselnötter, tryffelpecorino och inlagd palsternacka

PEPPARSTEKT KRONHJORT

Frasiga jordärtskockor, stekt svamp, Sveciakräm och tryffel

MANDARINDESSERT

Mandarinsorbet, mandelkaka, mörk rom, boveteflarn och salt kolasås

UTVALT AV GÖRVÄLNS SOMMELIER

VINPAKET 695:- / PP

4 glas

SNACKS

KVÄLLENS OST 150:-

KROKETT 125:-/st

Parmesankrokett med vintertryffel och lingon

MANDLAR 85:-

OLIVER 85:-



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

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.

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

PILGRIMSMUSSLOR 185:-

Parmesanstekta pilgrimsmusslor med rostad vitlöksmajonnäs, semitorkade tomater, fänkål och chili

KOLGRILLAD ROTSELLERI 155:-

Rökt majonnäs, saltrostade hasselnötter, tryffelpecorino och picklad morot

LAMMTARTAR 175:-

Sesam, stekt lök, esplettepeppar och friterade risnudlar

KRYDDSDOTAD LAX FRÅN FRÖYA 175:-

Sandefjordsås, krispig potatis, kålrabbi, forellrom och dill

KROKETT 125:-/st

Parmesankrokett med vintertryffel och lingon

VARMRÄTTER

ELDAD TORSKRYGG 345:-

Krokett smaksatt med rökt torsk och Prästost, savoykål, forellrom och ostronsmörsås

RÖDVINSRISOTTO 280:-

Röda endiver, taleggio, rostade pinjenötter och friterad grönkål

PEPPARSTEKT KRONHJORT 345:-

Frasiga jordärtskockor, stekt svamp, Sveciakräm och tryffel

GRILLAD HÄNGMÖRAD BIFF 345:-

Ankleversmör, inlagd tomat, sotad broccoli, macademia-nötter, senapsfrön och sherryvinägersky

DESSERT

MANDARINDESSERT 150:-

Mandelkaka, mörk rom, boveteflarn och salt kolasås

LINGONDESSERT 150:-

Lingonmaräng, syrad grädd, marconamandel och rårörda punchlingon

CHOKLADFONDANT 150:-

Vaniljglass, karamelliserade pistagenötter och färska bär

GÖRVÄLNS

DINNER MENU

FOUR COURSES 825:-

SEASONED SALMON FROM FRÖYA

Sandefjord sauce, crispy potatoes, kohlrabi, trout roe and dill

CHAR-GRILLED CELERIAC

Smoked mayonnaise, salt-roasted hazelnuts, truffle pecorino and pickled parsnip

PEPPER-ROASTED RED DEER

Crispy artichokes, fried mushrooms, Svecia cheese creme and truffles

MANDARIN DESSERT

Mandarin sorbet, almond cake, dark rum, buckwheat flakes and salted caramel sauce

CHOOSEN BY THE SOMMELIER

WINE PACKAGE 695:- / PP

4 glasses

SNACKS

TONIGHTS' CHEESE 150:-

CROQUETTE 125:-/piece

Parmesan croquette with winter truffle and lingonberry

ALMONDS 85:-

OLIVES 85:-

À LA CARTE

STARTERS

SCALLOPS 185:-

Parmesan fried scallops with roasted garlic mayonnaise, semi-dried tomatoes, fennel and chilli

CHAR-GRILLED CELERIAC 155:-

Smoked mayonnaise, salt-roasted hazelnuts, truffle pecorino and pickled carrot

LAMB TARTARE 175:-

Sesame, fried onion, esplette pepper and fried rice noodles

SEASONED SALMON FROM FRÖYA 175:-

Sandefjord sauce, crispy potatoes, turnip, trout roe and dill

CROQUETTE 125:-/piece

Parmesan croquette with winter truffle and lingonberry

MAIN COURSES

SMOKED COD LOIN 345:-

Croquette flavored with smoked cod and cheese, savory cabbage, trout roe and oyster butter sauce

RED WINE RISOTTO 280:-

Red endives, taleggio, roasted pine nuts and fried kale

PEPPER-ROASTED RED DEER 345:-

Crispy artichokes, fried mushrooms, cheese creme and truffles

GRILLED HAM STEAK 345:-

Duck liver butter, pickled tomato, smoked broccoli, macadamia nuts, mustard seeds and sherry vinegar gravy

DESSERTS

TANGERINE DESSERT 150:-

Almond cake, dark rum, buckwheat flakes and salted caramel sauce

LINGONBERRY DESSERT 150:-

Lingonberry meringue, sour cream, marcona almonds and raw-stirred punch lingonberries

CHOCOLATE FONDANT 150:-

Vanilla ice cream, caramelized pistachios and fresh berries

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



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.