

GÖRVÄLNS

MENY

GÖRVÄLNS 4-RÄTTERS 825:-

RÅSKUREN PILGRIMSMUSSLA

Gurka, grön chili, inlagd avokado, puffat ris,
brynt smör och soja från Dalarna

TARTAR PÅ LAMMRYGG FRÅN NORRBYGÅRD

Syltad tomat från Karinstorp med sesammajonnäs serveras
med frasig potatis och espelettepeppar

HÄLLSTEKT GÖS

Smörsås, inkokt persiljerot, spetskål, fläderpicklad gurka
och krispig potatis

KÖRSBÄRSORBÈT

Chokladkräm, macademiennötter,
kaffemaräng och havssalt

SNACKS

KVÄLLENS OST 160:-

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 förkring 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.

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

RÅSKUREN PILGRIMSMUSSLA 195:-

Gurka, grön chili, inlagd avokado, puffat ris,
brynt smör och soja från Dalarna

TARTAR PÅ LAMMRYGG FRÅN NORRBYGÅRD 195:-

Syltad tomat från Karinstorp med sesammajonnäs serveras
med frasig potatis och espelettepeppar

VARIATION PÅ SVAMP FRÅN HÄLLESTAD 195:-

Umamiemulsion, vinägerlök, rostad mandel,
parmesan och tryffel

VARMRÄTTER

KRYDDSTEKT BLOMKÅL 245:-

Blomkålskräm, riven Havgus, sotad lök,
friterade gula ärtor och dillolja

HÄLLSTEKT GÖS 345:-

Smörsås, inkokt persiljerot, spetskål, fläderpicklad gurka
och krispig potatis

GLASERAD SKÅNSK ANKA 335:-

Stekt svamp, sotad pumpa, purpurkål, färsk koriander
och andra örter från Görvälns trädgård

OSTSERVERING

HALLANDS HIMMEL FRÅN ARLA UNIKA 160:-

Görvälns honung, tryffel och citrontimjan

DESSERT

KÖRSBÄRSORBÈT 165:-

Chokladkräm, macademiennötter,
kaffemaräng och havssalt

CREME BRULEÈ 165:-

Med smak av stjärnanis, serveras med sensommarbär
och karamelliserad mjölkchoklad