

# GÖRVÄLNS

## À LA CARTE

### SATT MENY - 875:-

#### RÅSKUREN PILGRIMSMUSSLA

gurka, grön chili, inlagd avokado, puffat ris, brynt smör krasse, dill & soja

#### GRILLAD MOROT FRÅN OVE I VARA

ostkräm på Guldklimp, krispig svartkål, syltad röd morot saltrostade hasselnötter, svartkålsolja & tagetes

#### SMÅLÄNSKT FÄRSKT GÅRDSLAMM

råstek vit sparris, vårlöksemulsion, lammsky, rostad mandel ramslök från Lilla Labäck, vitlök, rosmarin & mizuna från Johannas

#### INKOKT GLASRABARBER

vispad vit chokladpannacotta, rabarbersorbet & kardemummasmulor

#### VINPAKET

- Görvälns – 695 kr
- Görvälns Grand Cru – 895 kr
- Alkoholfritt – 495 kr *med noga utvalda Svenska hantverksdrycker*

### FÖRRÄTTER

#### OSTRON - GILLARDEAU 65:-/st 290:-/6 st

med citronmarinerad schalottenlök

#### GRILLAD MOROT FRÅN OVE I VARA 170:-

ostkräm på Guldklimp, krispig svartkål, syltad röd morot saltrostade hasselnötter, svartkålsolja & tagetes

#### VIT SPARRIS 215:-

hollandaise på ramslök från Lilla Labäck, stenbitsrom frasig lök, gräslöksblommor & krasse

#### RÅSKUREN PILGRIMSMUSSLA 195:-

gurka, grön chili, inlagd avokado, puffat ris, brynt smör krasse, dill & soja

#### LAMMTARTAR 175:-

sesam, stekt lök, esplettepeppar & friterade risnudlar inlagd tomat, sesam & daikon

#### 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. 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.

### VARMRÄTTER

#### KRYDDSTEK BLOMKÅL 235:-

blomkålskräm, riven Havgus, sotad lök och Maraconamandel brynt smör, våtarv & mizuna från Johannas

#### HÄLLSTEK PIGGVAR 415:-

grön sparris från Stenhuse gård, vitvinsås, inkokt persiljerot flädergurka & krispig potatis

#### SMÅLÄNSKT FÄRSKT GÅRDSLAMM 365:-

råstek vit sparris, vårlöksemulsion, lammsky, rostad mandel ramslök från Lilla Labäck, vitlök, rosmarin & mizuna från Johannas

#### SVENSK HÄNGMÖRAD BIFF 365:-

grön sparris från Stenhuse gård, inlagd tomat ankeleversmör, sherryvinägersky, macadamianötter syltade senapsfrön & vattenkrasse

### OSTSERVERING

#### GÅRDSOST FRÅN ARLA UNIKA 150:-

lökarmelad smaksatt med champagnevinäger rostade hasselnötter, brynt smör & vintertryffel

### DESSERTER

#### INKOKT GLASRABARBER 165:-

vispad vit chokladpannacotta, rabarbersorbet & kardemummasmulor

#### ROSTAD JORDGUBBSGLASS 150:-

fläderkräm, lavendelmaring, saltrostad bovete, violer timutpeppar & skogskräppa

#### CRÈME BRÛLÉE

#### MED SMAK AV MANJARICHOKLAD 165:-

sockrade svenska blåbär, syrad gårdsgrädde karmelliserad mjölkchoklad, harsyra & strandkrassing

#### PRALINER FRÅN CHEF JUNGSTEDT 38:-/st

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



# GÖRVÄLNS

## À LA CARTE

### SET DINNER MENU - 875:-

#### SCALLOPS

cucumber, green chili, pickled avocado, puffed rice, browned butter, cress, dill & soy

#### GRILLED CARROT FROM OVE I VARA

cheese cream on Guldklump cheese, crispy black cabbage, pickled red carrot, salt-roasted hazelnuts, black cabbage oil & tagetes

#### FRESH FARM LAMB

raw fried white asparagus, spring onion emulsion, lamb shank, roasted almonds, spring onions from Lilla Labäck, garlic, rosemary & mizuna from Johannas

#### RHUBARB

whipped white chocolate panna cotta, rhubarb sorbet & cardamom crumbs

#### WINE PAIRINGS

- Görvål'n's – 695 kr
- Görvål'n's Grand Cru – 895 kr
- Non-Alcoholic – 495 kr *with specially selected Swedish beverages*

### STARTERS

#### OYSTER - GILLARDEAU 65:-/piece 290:-/6 pieces

with lemon-marinated shallots

#### GRILLED CARROT FROM OVE I VARA 170:-

cheese cream on Guldklump, crispy black cabbage, pickled red carrot, salt-roasted hazelnuts, black cabbage oil & tagetes

#### WHITE ASPARAGUS 215:-

hollandaise on scallions from Stenhuse gård, roe, crispy onion & chive flowers

#### SCALLOPS 195:-

cucumber, green chili, pickled avocado, puffed rice, browned butter, cress, dill & soy

#### LAMB TARTAR 175:-

sesame, fried onion, esplette pepper & fried rice noodles, pickled tomato, sesame & daikon

#### THE IDEA BEHIND THE FOOD

We work according to the concept of Clean Eating by us™, which means that we want to cook food that touches our minds and 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. We create the menus in season. We use organic vegetables as much as possible and carefully select the farms and producers for meat, dairy and fish as we want to deliver sustainable gastronomy.

### MAIN COURSES

#### FRIED CAULIFLOWER 235:-

cauliflower cream, grated Havgus cheese, smoked onion and Maracona almonds, browned butter & mizuna from Johannas

#### FRIED TURBOT 415:-

green asparagus from Stenhuse farm, white wine sauce, boiled parsley root, elder cucumber & crispy potatoes

#### FRESH FARM LAMB 365:-

raw fried white asparagus, spring onion emulsion, lamb shank, roasted almonds, spring onions from Lilla Labäck, garlic, rosemary & mizuna from Johannas

#### SWEDISH STEAK 365:-

green asparagus from Stenhuse farm, pickled tomato, duck liver butter, sherry vinegar gravy, macadamia nuts, pickled mustard seeds & watercresse

### CHEESE SERVING

#### FARM CHEESE FROM ARLA UNIKA 150:-

onion marmalade flavored with champagne vinegar, roasted hazelnuts, browned butter & winter truffles

### DESSERTS

#### RHUBARB 165:-

whipped white chocolate panna cotta, rhubarb sorbet & cardamom crumbs

#### ROASTED STRAWBERRY ICE CREAM 150:-

elder cream, lavender meringue, salt-roasted buckwheat, violets, timut pepper & bloody dock

#### CRÈME BRÛLÉE WITH MANJARI CHOCOLATE FLAVOR 165:-

candied berries, sour cream, caramelized milk chocolate, sorrel & carpet of snow (flower)

#### PRALINES FROM CHEF JUNGSTEDT 35:-/piece

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

