

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

SVENSK BURRATINA FRÅN FRÄGSTA MEJERI 155:-

bakade tomater, örtpesto, syltad morot och saltrostad hasselnötter

RÅSKUREN OXFILÉ 175:-

ostkräm på Guldklump, färsk stenbitsrom, variation på lök, dillolja och inlagd ramslök

KRÄMIG SPARRISSOPPA 95:-/155:-

rökt sidfläsk från Rocklunda gård, svartkålsolja och råstekt grön sparris

VARMRÄTTER

ÅNGAD TORSKFILE 255:-

vårens grönsaker, brynt sojasmör, rostad mandel, dill och gräslök

GRILLAT KYCKLINGBRÖST FRÅN BJÄRE 235:-

sotade rödbetor, vårlöksmajonnäs, friterad kapris och kycklingsky smaksatt med dragon

HÄLLSTEKT GÖS FRÅN HJÄLMAREN 295:-

krämig potatis, frasig grönkål, fänkålsallad, regnbågsrom och vitvinsås smaksatt med fläder

SMÖRSTEKTA KÖTTBULLAR 245:-

potatispuré, gräddsås, pressgurka och rårörda lingon

SPARRISRISOTTO MED BURRATA FRÅN FRÄGSTA MEJERI 245:-

vit och grön sparris, krispig kål, citron och riven Havgus från Arla unika

SOTAD FÄRSK TONFISK 245:-

sallad och örter från Johannas stadsodlingar, krämigt ägg, grön chilimajonnäs, rädisor och grillade skärböner

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 125:-

smak av manjarichoklad, sockrade blåbär, syrad grädde och karamelliserad mjölkchoklad

EN KULA AV DAGENS GLASS ELLER SORBET 65:-

svensk, ekologisk

CHOKLADPRALIN 40:-

DRYCK

ÖL

Nils Oscar God Lager, 5,3% 79:-

Nils Oscar God Lager Eko, 3,5% 79:-

Carlsberg Hof, 4,2% 79:-

LÄSK & VATTEN

Coca Cola/Cola Zero 45:-

Nils Oscar, Pale Ale Alkoholfri 55:-

Kullamust 50:-

Mineralvatten 50:-

MOUSSERANDE

Biutiful Cava Reserva, Brut 135:-/750:-

NV Diebolt-Vallois, Champagne 185:-/995:-

VITT

Markus Molitor, Mosel Germany 150:-/680:-

Domaine William Fèvre, Chablis, France 200:-/900:-

Marius Blanc, Languedoc-Roussillon, France 135:-/600:-

ROSÉ

Studio By Miraval, Provence, France 175:-/790:-

RÖTT

Marius Rouge, Languedoc-Roussillon, France 135:-/600:-

Airle bank, Pinot Noir, Yarra Valley, Australia 160:-/760:-

Félsina Berardenga, Chianti Classico, Italy 195:-/975:-



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 krigen 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.

GÖRVÄLNS

LUNCH MENU

STARTERS

SWEDISH BURRATINA FROM FRÄGSTA DAIRY 155:-

baked tomatoes, herb pesto, pickled carrot and salt roasted hazelnuts

BEEF TENDERLOIN 175:-

cheese cream on Guldklimp, roe, variation on onions, dill oil and pickled ramson

CREAMY ASPARAGUS SOUP 95:-/155:-

smoked pork from Rocklunda farm, black cabbage oil and raw roasted green asparagus

MAIN COURSES

STEAMED COD FILLET 255:-

seasonal vegetables, browned soy butter, roasted almonds, dill and chives

GRILLED CHICKEN BREAST FROM BJÄRE 235:-

smoked beets, onion mayonnaise, fried capers and chicken breast flavored with tarragon

FRIED PIKEPERCH FROM HJÄLMAREN 295:-

creamy potatoes, crispy kale, fennel salad, rainbow roe and white wine sauce flavored with elderberry

BUTTER-FRIED MEATBALLS 245:-

mashed potatoes, cream sauce, gherkins and lingonberries

ASPARAGUS RISOTTO WITH BURRATA FROM FRÄGSTA DAIRY 245:-

white and green asparagus, crispy cabbage, lemon and grated cheese

SMOKED FRESH TUNA 245:-

salad and herbs from Johanna's City Farms, creamy egg, green chilli mayonnaise, radishes and grilled green beans

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 125:-

with a taste of manjari chocolate, candied blueberries, soured cream and caramelized milk chocolate

A SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET 65:-

today's choice, swedish and organic

CHOCOLATE PRALINE 40:-

BEVERAGE

BEER

Nils Oscar God Lager, 5,3% 79:-

Nils Oscar God Lager Eko, 3,5% 79:-

Carlsberg Hof, 4,2% 79:-

SOFT DRINKS & WATER

Coca Cola/Cola Zero 45:-

Nils Oscar, Pale Ale Non-Alcoholic 55:-

Kullamust 50:-

Mineral water 50:-

SPARKLING

Biutiful Cava Reserva, Brut 135:-/750:-

NV Diebolt-Vallois, Champagne 185:-/995:-

WHITE

Markus Molitor, Mosel Germany 150:-/680:-

Domaine William Févre, Chablis, France 200:-/900:-

Marius Blanc, Languedoc-Roussillon, France 135:-/ 600:-

ROSÉ

Studio By Miraval, Provence, France 175:-/790:-

RED

Marius Rouge, Languedoc-Roussillon, France 135:-/600:-

Airle bank, Pinot Noir, Yarra Valley, Australia 160:-/760:-

Félsina Berardenga, Chianti Classico, Italy 195:-/975:-



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.