

# RESTAURANG GALLERIET



## MOUSSERANDE

---

Deutz Brut Classic **225** kr  
*Champagne*

Château de Montgneret Brut **160** kr  
*Saumur, Loire*

Alkoholfritt mousserande **130** kr

## DRINKAR

---

**GÖRVÄLNS** 195 kr  
*Gotlands spill, jodgubbslikör, rosé vermouth  
äppelsyra, champagneskum*

**FOREST MARTINI** 195 kr  
*Lantmännens vodka, forest gin,  
granskott, noilly prat, äppelsyra*

## 3 RÄTTERS MENY

---

795 kr

**SMÖRSTEKT KAMMUSSLA**  
Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis

**GÖRVÄLNS MILKBREAD**  
Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

**ROSASTEKT ANKBRÖST**  
Bränd grädde, Pommes Anna, kryddig kycklingsky  
kompotpeppar, grillade gröna blad från vår trädgård

**KÄRNMJÖLKSSORBET**  
Havtorn, saltkola, hasselnötter, dulcecremeux, mjölkchoklad



## AVSMAKNINGSMENY

---

1 200 kr

### AMUSE BOUCHE

### HIRAMASA

Hallon från Stenhusegård, rädisa, nordisk dashi  
grön chili peppar, citrontimjan  
*Kuntz Kabinett Trocken, Riesling, Mosel*

### SMÖRSTEKT KAMMUSSLA

Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis  
(Lägg till en sked Caviar Oscietra 100 kr)  
*Fryer's cove Bamboes bay, Sauvignon blanc, Western Cape*

### CARPACCIO PÅ SVENSK BIFF

Misoemulsion, krispigt kycklingskinn, grillade kantareller  
friterade marconamandlar, ramslökskapis  
*Grosjean, Gamay, Valle d'Aosta*

### GÖRVÄLNS MILKBREAD

Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

### ROSASTEKT ANKBRÖST

Bränd grädde, Pommes Anna, kryddig kycklingsky  
kompotpeppar, grillade gröna blad från vår trädgård  
*Tyler Santa Barbara County, Pinot Noir, Kalifornien*

### LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING 145 kr

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

### KÄRNMJÖLKSSORBET

Havtorn, saltkola, hasselnötter, dulcecremeux, mjölkchoklad  
*Egly-Ouriet Ratafia de Champagne NV*

### GODIS OCH PRALIN SERVERING

## DRYCKESPAKET

---

**VINPAKET** 985 kr

**ALKOHOLFRIIT** 445 kr