

RESTAURANG GALLERIET



MOUSSERANDE

Deutz Brut Classic **225**
Champagne

Château de Montgueret Brut **160**
Saumur, Loire

Alkoholfritt mousserande **130**

DRINKAR

GÖRVÄLNS SUMMER 195
*Gotlands spill, jodgubbslikör, rosé vermouth
äppelsyra, champagnesum*

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

DRYCKESPAKET

VINPAKET 955

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET 445

SNACKS

GRÖNA OLIVER 65

GÖRVÄLNS NÖTMIX 55



AVSMAKNINGSMENY

1 200

AMUSE BOUCHE

CRUDO PÅ HÄLLEFLUNDRA 225

körsbärstomat, grillad jordgubbe, rädisa, nordisk dashi
grön chili peppar, citrontimjan
Parés Baltà Ginestra Gewurztraminer, Penedès

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA 235

Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis, Görvälns kaviar
örter och blommor från vår trädgård
Arianna Occhipinti SP68 Bianco, Sicilien

HANDSKUREN KALVTARTAR 245

Syrad grädde, Isländsk wasabi, färsksaltad
stenbitsrom, snacksgurka, gräslöksolja
Riedlin Rosé, Späburgunder, Baden

GÖRVÄLNS MILKBREAD 85

Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

ROSASTEKT ANKBRÖST 395

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

Hallands siren från Arla Unika
Brioche, Görvälns honung, brynt smör, jalapeño
Klagshamn Terra Scania, Solaris, Malmö

HALLON OCH VIT CHOKLAD 165

Ängsyrasorbet, calamansicurd, mandelnougatine
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, Süddeistermark

GODIS OCH PRALIN SERVERING 100