

RESTAURANG GALLERIET



MOUSSERANDE

Deutz Brut Classic **225** kr
Champagne

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

Alkoholfritt mousserande **130** kr

DRINKAR

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

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

4 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

HALLON OCH VIT CHOKLAD
Ängsyrasorbet, calamansicurd, mandelnougatine



AVSMAKNINGSMENY

1 200 kr

AMUSE BOUCHE

CRUDO PÅ HÄLLEFLUNDRA

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

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA

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

HANDSKUREN KALVTARTAR

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

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, Görvälns honung, brynt smör, jalapeño

HALLON OCH VIT CHOKLAD

Ängsyrasorbet, calamansicurd, mandelnougatine
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, Südsteiermark

GODIS OCH PRALIN SERVERING

DRYCKESPAKET

VINPAKET 955 kr

ALKOHOLFRIIT 445 kr