

# GÖRVÄLNS

**KVÄLLENS MENY 895,-**

**À LA CARTE**

## **KALVTARTAR**

ramslöksemulsion, krispig potatis, nässla,  
örter från Johannas stadsodling

## **VIT SPARRIS**

ostkräm, stenbitsrom, gravad äggula,  
brynt smör, körvel och gräslök

## **VÅRLAMM**

rostad lammsky, toppmurklor, vårlök,  
sobrasada-smör, frisésallad

## **GLASRABARBER**

rostad gräddglass, torkad yoghurt,  
grön ängssyra

## **KAFFEGODIS**

en söt avslutning

## **FÖRRÄTTER**

### **JORDÄRTSKOCKA 175,-**

svampfond, picklat äpple, dillolja, buskkrasse

### **VIT SPARRIS 195,-**

ostkräm, stenbitsrom, gravad äggula,  
brynt smör, körvel och gräslök

### **KALVTARTAR 225,-**

ramslöksemulsion, krispig potatis, nässla,  
örter från Johannas stadsodling

## **VARMRÄTTER**

### **PIGGVAR 345,-**

blåmusselveloute, rökt smör,  
ämnegurka, grön sparris, dill

### **VÅRLAMM 355,-**

rostad lammsky, toppmurklor, vårlök,  
sobrasada-smör, frisésallad

### **GRÖN SPARRIS 245,-**

smörad sparrisvelouté, ämnegurka, ramslök,  
vårlök, marconamandel, havgusost

## **OSTSERVERING**

### **FRÅN ARLA UNIKA 165,-**

havgusost, honung, brynt smör,  
marconamandel, friterad salvia, tryffel

## **DESSERTER**

### **GLASRABARBER 165,-**

rostad gräddglass, torkad yoghurt,  
grön ängssyra

### **CLAFOUTIS 165,-**

blodapelsin, crème diplomat

### **3 X PRALIN 135,-**

3 olika praliner från vår konditor Sussie

## **OM VÅR MENY**

Vår meny består av mellanrätter och vi rekommenderar att ni väljer 4-5 rätter för en optimal middagsupplevelse.

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



# GÖRVÄLNS

DINNER MENU 895:-

À LA CARTE

## VEAL TARTAR

chive emulsion, crispy potatoes,  
nettle, herbs

## WHITE ASPARAGUS

cream cheese, roe, egg yolk,  
browned butter, chervil and chives

## SPRING LAMB

roasted lamb gravy, morels, spring onions,  
sobrasada butter, frisee salad

## RHUBARB

roasted ice cream, dried yogurt,  
green meadow sorrel

## COFFEE SWEETS

a sweet ending

## STARTERS

### JERUSALEM ARTICHOKE 175:-

mushroom stock, pickled apple, dill oil, cress

### WHITE ASPARAGUS 195:-

cream cheese, roe, egg yolk,  
browned butter, chervil and chives

### VEAL TARTAR 225:-

chive emulsion, crispy potatoes,  
nettle, herbs

## MAIN COURSES

### TURBOT 345:-

blue mussel veloute, smoked butter,  
cucumber, green asparagus, dill

### SPRING LAMB 355:-

roasted lamb gravy, morels, spring onions,  
sobrasada butter, frisee salad

### GREEN ASPARAGUS 245:-

buttered asparagus velouté, pickled cucumber,  
scallion, spring onion, marcona almond,  
havus cheese

## CHEESE SERVING

### FROM ARLA UNIKA 165:-

havus cheese, honey, browned butter,  
marcona almond, fried sage, truffle

## DESSERTS

### RHUBARB 165:-

roasted ice cream, dried yogurt,  
green meadow sorrel

### CLAFOUTIS 165:-

blood orange, crème diplomat

### 3 X PRALINES 135:-

3 different pralines from our  
pastry chef Sussie

## ABOUT OUR MENU

Our menu consists of appetizers and we recommend that you choose 4-5 dishes for an optimal dining experience.

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

