RESTAURANG GALLERIET

MOUSSERANDE

Deutz Brut Classic **225** kr
Champagne

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

Alkoholfritt mousserande **130** kr

DRINKAR

GÖRVÄLNS GULD 195 kr
Gotlands spill, hjortron
äppelsyra, champagneskum

FOREST MARTINI 195 kr
Lantmännens vodka, forest gin,
granskott, Noilly Prat, äppelsyra

XMAS SOUR 195 kr
Saffran, Grönstedts Monopol VSOP, apelsinlikör,
äppelsyra, äggvita

LILLA MENYN

795 kr

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA
Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis

GÖRVÄLNS MILKBREAD
Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

KRYDDSTEKT HJORTINNANLÅR
Enrisrökta rödbetor, grillad grönkål svartvinbärsskysås,
stuvad silverlök, Janssonkrokett

KRYDDIGA VINTERÄPPLEN
Färskostmousse, bitter chokladcreme och rostad bovete

AVSMAKNINGSMENY

1 200 kr

HAMACHI
Pepparrotsdressing, snacksgurka, bränd röd grapefrukt
rättika, jalapenoolja
Kuntz Kabinett Trocken, Riesling, Mosel

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA
Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis
(Lägg till en sked Caviar Oscietra 100 kr)
Alexander vineyard amphora Sauvignon b, Western Cape

CARPACCIO PÅ SVENSK BIFF
Misoemulsion, krispigt kycklingskinn, kungsmussling,
friterade marconamandlar, ramslökskapris
Grosjean, Gamay, Valle d'Aosta

GÖRVÄLNS MILK BREAD
Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

KRYDDSTEKT HJORTINNANLÅR
Enrisrökta rödbetor, grillad grönkål, svartvinbärsskysås, stuvad
silverlök, Janssonkrokett
Suertes del Marqués Candio, Valle de La Orotava

LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING 175 kr
Bakad taleggio, rostade hasselnötter, krispig svartkål,
körsbär, svart tryffel

KRYDDIGA VINTERÄPPLEN
Färskostmousse, bitter chokladcrème och rostat bovete

Bründlmayer Grüner Veltliner Alte Reben Auslese 2018

GODIS- OCH PRALIN SERVERING

DRYCKESPAKET

VINPAKET 985 kr

ALKOHOLFRITT 445 kr