RESTAURANG GALLERIET

LUNCH

3-RÄTTERS JULLUNCH 695

Görvälns S.O.S
Inlagd sill, senapssill, krämig ört- och romsill
Görvälns gravade lax från färöarna, västerbottenost,
hembakat knäckebröd och dillslungad potatis

SMÖRSTEKT TORSK
Senapsvelouté, glacerade rödbetor, spetskål, pepparrot

CRÈME BRÛLÉE
Kryddinkokta hjorton, kardemummaglass, rostad mandel

FÖRRÄTTER

SOPPA PÅ HOKKAIDOPUMPA 135
Crispy chili oil, rostade pumpakärnor, Hallands Siren

BAKADE RÖDBETOR 135
Mangoldskott, svartvinbär, saltrostade valnötter
getostskumm, svensk balsamico

TOAST SKAGEN 225
Smörstekt toast, pepparrot, citron, löjrom

VARMRÄTTER

ÅNGAD RÖDING 325
Citronkonfiterad fänkål, sandefjordsås
krondill, smörslungad potatis

SMÖRSTEKTA KÖTTBULLAR 265
Potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon

STEKT MAJSKYCKLING 295
Dragonvelouté, picklad silverlök, krispig grönkål
ostronskivling, miso och jordärtskockcreme

FRITERAD ELDOST 255
Romseco, grillad zucchini, ragu på lupinböna
grillad mangold, saltrostad mandel

DESSERTER

CHOKLADMOUSSE 105
Vaniljinkokta körsbär, olivolja och flingsalt

TARTE TATIN PÅ SVENSKA ÄPPLEN 135
Vaniljglass

DRYCK

MOUSSERANDE
Deutz Classic Brut **225**
Champagne
Château de Montgueret Brut **160**
Saumur, Loire

VITT
Nivarius Tempranillo Blanco, Rioja **165**
Olivier Leflaive les setilles, Chardonnay, Bourgogne **220**

RÖTT
Mersel Lebnani Ahmar Red, Cinsault, Bekaa **165**
Roberto Sarotto Barbaresco, Nebbiolo, Piemonte **195**

ÖL

Gotlands Bryggeri Wisby Julöl **90**
Grönska Pilsner, Batch Brewering **95**
Hous pale ale dugges (glutenfri) **90**

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri öl **75**
Nygårda julmust **45**
Färna Odlingar Sparkling Rabarber **75**
Pettersson & Munthe Lavender Chai Sparkling Tea **65**
Kolsyrat vatten 75cl **50**

För fullständig dryckeslista, fråga oss gärna

KAFFE OCH TE

Bryggkaffe **50**
Cappuccino **55**
Espresso **45**
Dammann te **55**
Svart, vitt, rött, grönt, kamomill