

With love &
wild dreams

VÄLKOMNA TILL

RESTAURANG GALLERIET

Matupplevelsen på Galleriet är under ständig utveckling, med fokus på hållbarhet och de bästa råvarorna just nu.

Vi älskar att laga mat med olika tekniker på ett naturligt sätt med fokus på smak, kryddor – och att ha kul.

NÅGOT ATT DRICKA INNAN MATEN

Louis Roederer Théophile Brut, champagne **240 KR**

Château de Montgueret NV Saumur Brut **160 KR**

Pettersson & Munthe Sparkling tea **135 KR**

SIGNATURE COCKTAILS

200 KR

GOLDEN MIRE

Granskottsockerlag, Episk likör Hjortron,
Norrbottens Destilleri Forest dry gin, syra

GÖRVÄLN 75

Gin, fläder, äpple, myskmadra, syra, skumpaskum

SNACKS

TRE FRITERADE DILLMUNKAR 225 KR

Löjrom & citron, syrad grädde

ETT OSTRON 45 KR

Flädergranité, gurka, dill

30 G GÖRVÄLNS OSCIETRA CAVIAR 400 KR

Prova med 4cl Purity vodka, 100 kr

PASSANDE DRYCKESPAKET

Sommelierens val av vin **945 KR**

Alkoholfritt dryckespaket **445 KR**

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

GÖRVÄLNS AVSMAKNINGSMENY

1 200 KR

AMUSE BOUCHE

RIMMAD PILGRIMSMUSSLA 195 KR

juice på höstäpple, basilika, gurka
jalapeno, kålrabbi blomma
(Weingut Schmelz Grüner Veltliner Loibner Federspiel)

HANDSKUREN TARTAR FRÅN SKÅNE 250 KR

löjrom, syrad grädde, ättiksgelé, grillad våffla
(Alvear 3 Miradas Vino Pueblo)

RÖDTUNGA 375 KR

Kantarell, spritarta, champagnesås
(Rijckaert Côtes du Jura les Sarres Savagnin)

GÖRVÄLNS MILKBREAD 50 KR

Honung, fänkålspollen, rullat smör

SVENSK LAMMROSTBIFF 385 KR

lammsky, picklade kumminfrön, pistage, aubergine, citron
(Sabelli-Frisch Wines Biograf Syrah The Bench Vineyard)

LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING 125 KR

Smörstekt brioche, krämig Sörmlandsädel
honung/havtornsglace, mandelflarn

CHOKLAD MILLE FEUILLE 165 KR

kräm på Sao Palme 68%, hasselnöt, vaniljglass
(La Stoppa Vino del Volta Passito)

PRALINER OCH GODIS 100 KR FRÅN VÅR KONDITOR