

WithLove&WildDreams

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.

NAGOT ATT DRICKA

Louis Roederer Théophile Brut, Champagne 240 kr

Chateau De Montgueret NV Saumur Brut 160 kr

Pettersson & Munthe sparkling tea 135 kr

SIGNATURE COCKTAILS

200 kr

GOLDEN MIRE

Granskottssockerlag, Episk Likör Hjortron
norrbottens destilleri forest dry gin, syra

GÖRVÄLN 75

Gin, fläder, äpple, myskmadra, syra, skumpa skum

SNACKS

3 ST FRITERADE DILLMUNKAR 225 kr

löjrom & citron

ETT OSTRON 45 kr

flädergranite, gurka, dill

30G GÖRVÄLNS OSCIETRA CAVIAR 400 kr

prova med 4cl Purity Vodka 100 kr

PASSANDE DRYCKESPAKET

Sommelierens val av vin 925 kr

Alkoholfritt dryckespaket 445 kr

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

GÖRVÄLNS AVSMAKNINGSMENY

1200 kr

AMUSE-BOUCHE

RÅMARINERAD 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 grädd, ättiksgelé, grillad våffla
(Alvear 3 Miradas Vino Pueblo)

RÖDTUNGA 375 kr

kantarell, spritärta, champangesås
(Rijckaert côtes du jura les sarres savagnin)

GÖRVÄLNS MILKBREAD 50 kr

honung, fänkålspollen, rullat smör

SVENSK LAMMROSTBIFF 385 kr

örtig lammsky, kumminfrön, pistage, citron, aubergine
(Trizanne Signature Wines Elim Syrah)

LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING 125 kr

smörstekt brioche, krämig Sörmlands ädel
honung/havtorn glace, 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