

MIDDAGSMENY

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.

WithLove&WildDreams

NAGOT ATT DRICKA INNAN MATEN

Louis Roederer Théophile Brut, Champagne **240:-**

Chateau De Montgueret NV Saumur Brut **160:-**

Pettersson & Munthe sparkling tea **130:-**

SIGNATURE COCKTAILS 200 :-

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 195:-

löjrom & citron

ETT OSTRON 45:-

flädergranite, gurka, dill

30G GÖRVÄLNS OSCIETRA CAVIAR 400:-

prova med 4cl Purity Vodka 100:-

PASSANDE DRYCKESPAKET

Sommelierens val av vin **925:-**

Alkoholfritt dryckespaket **445:-**

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

GÖRVÄLNS AVSMAKNINGS MENY 1200 :-

AMUSÉ BOUCHE

SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA 195:-

sås på grillade piggvarsben och ostron, picklad kålrabbi
gurka & rökt caviar
(Gilvesy George cuvée, Balaton)

BLÅFENAD TONFISK 245:-

juice på röda vinbär, ingefära, grön tomat, ramlöskapris
(Pax Trousseau Gris)

HANDSKUREN TARTAR FRÅN SKÅNE 250:-

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

RÖDTUNGA 375:-

kantarell, spritårta, champangesås
(rijckaert côtes du jura les sarres savagnin)

GÖRVÄLNS MILKBREAD 50:-

honung, fänkålspollen, rullat smör

SVENSK LAMMROSTBIFF 385:-

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

LÄGG TILL VÅR OST SERVERING 125 :-

Smörstekt brioche, krämig Sörmlands ädel
honung/havtorn glace, mandelflarn

BLÅBÄR 165:-

Lakrits, vaniljglass, rödbeta, dragon
(La Stoppa Vino del Volta Passito)

PRALINER OCH GODIS FRÅN VÅR KONDITOR