

RESTAURANG  
GALLERIET



## MOUSSERANDE

---

Deutz Brut Classic **225**  
*Champagne*

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

Alkoholfritt mousserande **130**

## DRINKAR

---

**SYREN 75** 195

*Stockholms Bränneri Gin, syrensockerlag, champagne*

**RED VESPER** 195

*Pink Gin, Lantmännens Vodka, jordgubbslikör*

## DRYCKESPAKET

---

**VINPAKET** 955

**ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET** 445

## SNACKS

---

**GRÖNA OLIVER** 65

**LYXIG NÖTMIX** 55



## AVSMAKNINGSMENY

---

1 200

### AMUSE BOUCHE

**CRUDO PÅ HÄLLEFLUNDRÅ** 225

körsbärstomat, grillad jordgubbe, rädisa, nordisk dashi  
grön chili peppar, citrontimjan

*Parés Baltà Ginestra Gewurztraminer, Penedès*

**SMÖRSTEKT KAMMUSSLA** 235

Beurre blanc, gurka, barigouleinkokt potatis, Görvälns kaviar  
örter och blommor från vår trädgård

*Arianna Occhipinti SP68 Bianco, Sicilien*

**HANDSKUREN KALVTARTAR** 245

Syrad grädde, Isländsk wasabi, färsksaltad  
stenbitsrom, snacksgurka, gräslöksolja

*Riedlin Rosé, Spätburgunder, Baden*

**GÖRVÄLNS MILKBREAD** 85

Honung, fänkålspollen, hemkärnat smör

**ROSASTEKT ANKBRÖST** 395

Bränd grädde, Pommes Anna, kryddig kycklingsky  
kompotpeppar, grillade gröna blad från vår trädgård

*Tyler Santa Barbara County, Pinot Noir, Kalifornien*

---

**LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING** 145

Hallands siren från Arla Unika  
Brioche, Görvälns honung, brynt smör, jalapeño

*Klagshamn Terra Scania, Solaris, Malmö*

---

**RABARBER OCH VIT CHOKLAD** 165

Ängsyrasorbet, calamansicurd, mandelnougatine

*Lackner-Tinnacher Beerenauslese, Südsteiermark*

**GODIS OCH PRALIN SERVERING** 100