

RESTAURANG GALLERIET



NÅGOT ATT DRICKA INNAN MATEN

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

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

Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne **290 KR**

Unigorna Non Alcoholic Sparkling Cuvée **130 KR**

SIGNATURE COCKTAILS

195 KR

GOLDEN MIRE

Granskottsockerlag, Episk likör Hjortron,
Norrbottnens 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

Krispig vitlök, rostad paprikaolja, blodapelsin

30 G GÖRVÄLNS OSCIETRA CAVIAR 395 KR

Brioche, brynt smör, fleur de sel

4 cl Norrbottens Destilleri Glacier Vodka 100 kr

PASSANDE DRYCKESPAKET

Sommelierens val av vin **955 KR**

Alkoholfritt dryckespaket **445 KR**

GÖRVÄLNS AVSMAKNINGSMENY

1 200 KR

AMUSE BOUCHE

CARPACCIO PÅ HAVSKRÄFTA 225 kr

Blodapelsin, forellrom, espelette
Kuntz Qualitätswein Trocken Riesling, Mosel

SKALDJURSBISQUE 235 kr

Hummer, morot, vanilj, saffran
Son Antem Malva, Mallorca

TARTAR PÅ MJÖLKKO 245 kr

Tryffel, kräm på Gnalling från Arla Unika, våffla
Advini Maison Bourgogne Pinot Noir Signature

GÖRVÄLNS MILKBREAD 85 kr

Honung, fänkålspollen, rullat smör

KRYDDSTEKT HJORT 395 kr

Stjärnanissky, rotselleri, sotad schalottenlök
toppmurkla, Svensk 'nduja
Arianna Occhipinti Siccagno Nero d'Avola

LÄGG TILL VÅR OSTSERVERING 145 kr

Havgus 24 Arla Unika
Brioche, brynt smör, hasselnöt och tryffel

CHEESECAKE 165 kr

Äppelsorbet, mandelcrust
Bründlmayer Grüner Veltliner Alte Reben Auslese

PRALINER OCH GODIS 100 kr FRÅN VÅR KONдитOR

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