

galleriet

Alla Hjärtans Dag

Gäller 12-14/2

FÖRRÄTTER

OSTRON

Gurka, Calamansivinäger 45:-

SOTAD HAVSKRÄFTA

Caviar, Smörsås, Vinägerpotatischips 165:-

TARTAR PÅ HÄNGMÖRAD OXFILE

Syrad lök, Espilettpeppar, Svart tryffel,
Marcona mandlar 185:-

VARMRÄTT

HALSTRAD GÖS

Champagnesås, bakad morot, kålrabbi 325 :-

DESSERT

GÖRVÄLNS VALENTINEDESSERT

Hallon och Vitchoklad 125:-

Snacks

MARCONA MANDLAR 45:-

CHIPS 30:-

OLIVER 35:-

CHIPS & LÖJROM 165:-

SVENSK CHARK 165:-

SVENSK GÅRDSOST MED
MARMELAD & FRÖKNÄCKE 165:-

Psst!

Glöm inte att gå en trappa upp
efter middagen och ta en drink
i våra salonger.

Idén bakom maten

Vi arbetar enligt konceptet Clean eating by us vilket innebär att vi vill laga mat som berör, inte bara våra sinnen, utan också våra kroppar. Maten ska vara så hållbar och näringsrik som möjligt, och vi sätter det gröna i fokus och bygger rätten samt menyn utifrån det, istället för kring proteinet. Vi använder i möjligaste mån ekologiska grönsaker och väljer noga ut gårdarna och producenterna för kött och fisk som vi jobbar med.

KVÄLLENS MENY

Kvällens 5-rätters 795:-

OSTRON

Gurka, Calamansivinäger

SOTAD HAVSKRÄFTA

Caviar, Smörsås, Vinägerpotatischips

TARTAR PÅ HÄNGMÖRAD OXFILE

Syrad lök, Espilettpeppar, Svart tryffel,
Marcona mandlar

HALSTRAD GÖS

Champagnesås, bakad morot, kålrabbi

GÖRVÄLNS VALENTINEDESSERT

Hallon och Vitchoklad

UTVALT AV GÖRVÄLNS SOMMELIER

VINPAKET

4 glas - 575:- / pp

VINPAKET "GRAND CRU"

4 glas - 1195:- / pp

