

# galleriet

## Middagsmeny

### FÖRRÄTTER

#### SMÖRBAKAD MOROT

Fermenterade morötter, morotscrudité, rostad surdegsgrädd 135:-

#### LAMMTARTAR

Ramslök, lökemulsion, riven Havgus 175:-

#### SOTAD YELLOWTAIL TONFISK

Stenbitsrom, fermenterad chilisås, inlagd grön tomat 185:-

#### VIT SPARRIS

Kalixlövrom, hollandaiseskum, röka mandlar 215:-

### VARMRÄTTER

#### STEKT GÖS

Ört dressing, grön sparris, fermenterad grädd 295:-

#### GRILLAD KALV

Krispigt kalvbräss, gräddsås, potatiskrisp 315 :-

#### BAKAD KNIPPELÖK

Linser, ört dressing, grön sparris 225:-

### DESSERT

#### ROSTADE JORDGUBBAR

Vispad violpannacotta, lime, havre crumble 115:-

#### KOKOSGLASS

Citrongräskrä, bröduppuding, rabarber 125:-

#### HEMGJORD PRALIN

Olika smaker 40:-

## Snacks

MARCONAMANDLAR 45:-

CHIPS 30:-

OLIVER 35:-

CHIPS & LÖJROM 165:-

SVENSK CHARK 165:-

SVENSK GÅRDSOST MED  
MARMELAD & FRÖKNÄCKE 165:-

## KVÄLLENS MENY

Kvällens 4-rätters 695:-  
Vi serverar endast samma meny  
till hela bordet

### Klassisk meny

#### VIT SPARRIS

Kalixlövrom, hollandaiseskum,  
rökta mandlar

#### LAMMTARTAR

Ramslök, lökemulsion, riven Havgus

#### STEKT GÖS

Ört dressing, grön sparris,  
fermenterad grädd

#### ROSTADE JORDGUBBAR

Vispad violpannacotta,  
lime, havre crumble

### Gourmetmeny

#### SMÖRBAKAD MOROT

Fermenterade morötter, morotscrudité,  
rostad surdegsgrädd

#### SOTAD YELLOWTAIL TONFISK

Stenbitsrom, fermenterad chilisås,  
inlagd grön tomat

#### GRILLAD KALV

Krispigt kalvbräss, gräddsås, potatiskrisp

#### KOKOSGLASS

Citrongräskrä, bröduppuding, rabarber

### UTVALT AV GÖRVÄLNS SOMMELIER

#### VINPAKET

4 glas - 575:- / pp

#### VINPAKET "GRAND CRU"

4 glas - 1195:- / pp

# 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.

