

# GÖRVÄLNS

## MIDDAGSMENY

### GÖRVÄLNS 4-RÄTTERS 825:-

#### PILGRIMSMUSSLA

Smörstekta pilgrimsmusslor med picklade kantareller, jordärtskockspuré, forellrom och dillolja

#### SVAMPSMÖRGÅS

Rostad focaccia med crème på Karljohansvamp, smörstekta kantareller, torkad ostronskivling, ugnsbakad portobello, färsk tryffel, toppad med parmesan

#### BIFF

Grillad ryggbiff med kappa, karamelliserad lök, haricotsverts, lökringar, rödvinssås, serveras med pommes

#### ÄPPLESYMFONI

Fluffig sockerkaka med Batakpeppar, röd äppelkräm, torkade äppelskivor och grön äppelsorbet

## UTVALT AV GÖRVÄLNS SOMMELIER

### VINPAKET 745:- / PP

4 glas

## SNACKS

### 2 KROKETTER 95:-

Potatiskrokett med västerbottenost, löjrom, smetana och picklad rödlök

### MANDLAR 85:-

### OLIVER 85:-



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.

## À LA CARTE

### FÖRRÄTTER

#### PILGRIMSMUSSLA 195:-

Smörstekta pilgrimsmusslor med picklade kantareller, jordärtskockspuré, forellrom och dillolja

#### SVAMPSMÖRGÅS 185:-

Rostad focaccia med crème på Karljohansvamp, smörstekta kantareller, torkad ostronskivling, ugnsbakad portobello, färsk tryffel, toppad med parmesan

#### TARTAR 195:-

Råbiff, äggula, kapris, lök, parmesanskum, dijon, picklad senapsfrö och grillad citron

#### CARPACCIO DI PULPO 185:-

Tunnskivad bläckfisk, dill, citron, avokado, friterad purjolök och romesco (nötter)

## VARMRÄTTER

### RÖDING 325:-

Smörstekt röding, broccoli, kokt potatis, ärtor, löjrom, hummerhollandaise och skivad zucchini

### SVAMPRISSOTTO 275:-

Kantareller, portobello, smörstekt karljohanssvamp, torkad ostronskivling, friterad grönkål och parmesan

### ANKA 325:-

Smörstekt anka med timjan och vitlök, apelsinsås, torkad svartkål, serveras med hemmagjord ravioli med ricotta och anklaver

### BIFF 325:-

Grillad ryggbiff med kappa, karamelliserad lök, haricotsverts, lökringar, rödvinssås, serveras med pommes

## DESSERT

### ÄPPLESYMFONI 125:-

Fluffig sockerkaka med Batakpeppar, röd äppelkräm, torkade äppelskivor och grön äppelsorbet

### CHOKLADFONDANT 135:-

Fondant, vaniljglass, bär, vit chokladkräm och pistageknäck

### CRÈME BRULÉE 125:-

Crème brulée med smak av vanilj, hallonkompott, med en touch av lakrits

### CHOKLADTRYFFEL 50:-