

# GASTRO

ETABL. 1998

## COCKTAILS

NEGRONI 125 kr  
Beefeater, Manchino, Campari

MOJITO 125 kr  
Rom, Lime, Mynta, Socker, Soda

APEROL SPRITZ 125 kr  
Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin

## CHAMPAGNE

M.V BRUT CHARLES HEIDSICK  
995 kr / 165 kr

## VIN PÅ GLAS

### ROSÉ

2018 Fournier Père & Fils 145kr / 565kr  
SANCERRE, FRANKRIKE

### VITA

2018 M Chapoutier, Vermentino 115 kr / 395 kr  
LANGUEDOC, FRANKRIKE

2019 La Chablisienne, Petit Chablis 135 kr / 525 kr  
CHABLIS, FRANKRIKE

2019 Weingut Kruger-Rumpf, Trocken Riesling 150 kr / 625 kr  
NAHE, TYSKLAND

2018 Saint Véran 165 kr / 745 kr  
BOURGOGNE, FRANKRIKE

### RÖDA

2018 Juan Gil, Yellow Lable 115 kr / 395 kr  
JUMILLA, SPANIEN

2016 Côtes-du-Rhône Rouge 145 kr / 565 kr  
RHÔNE, FRANKRIKE

2018 Couvent des Jacobins 145 kr / 610 kr  
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2015 Les Hauts de Granget 165 kr / 725 kr  
BORDEAUX, FRANKRIKE

2017 Bodegas Catena Zapata, Cabernet Sauvignon 175 kr / 755 kr  
MENDOZA, ARGENTINA

### SÖTA

2014 Graham's L.B.V 95 kr  
DOURO, PORTUGAL

2016 Petit Guiraud 95 kr  
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKE

## ATT STARTA MED

Gillardeau ostron med klassiska tillbehör  
39 kr/st

36 mån Pata Negra (50 g) med pan con tomate  
135 kr

Odlad caviar "Rogn" White sturgeon (15g)  
395 kr

## 5 RÄTTERS MENY\*

Kalixlöjrom, silverlök, smetana, picklad grönt,  
variation på rödbetor, brioche

Pilgrimsmusla från Hitra på två vis, variation på  
blomkål, grillad rotselleri, juice på blåmusla,  
persilja och forellromsemulsion

Halstrad piggvar, kronärtskocka, soffritto maksatt  
potatispuré, citronbräserade morötter, bakad tomat,  
dragonskum, sockermajs, svart trumpetsvamp

Skånsk lammytterfilé, rilette på mörkockt lammlägg,  
pumpacrème, bönor, kantareller, hemrökt bacon,  
lammsky

Variation på äpple, valnötter och vanilj

895 kr

### UTVALDA VINER

5 rätter 745 kr

\* Gäller för samtliga i sällskapet

## 7 RÄTTERS SURPRISE MENY\*

1395 kr

### UTVALDA VINER

7 rätter 1195 kr

\* Gäller för samtliga i sällskapet

## FÖRRÄTTER

Skagenröra på handskalade räkor, danskt rågbröd, pepparrot,  
picklad senap, ägg från Bräcke  
145 kr

Kalixlöjrom, silverlök, smetana, picklad grönt,  
variation på rödbetor, brioche  
295 kr

Cannelloni fylld med skogens vilda svampar, italiensk tryffel,  
och parmesancreme, brynt lökcrème, tryffelskum,  
parmesan crisp  
245 kr

Pilgrimsmusla från Hitra på två vis, variation på blomkål,  
grillad rotselleri, juice på blåmusla, persilja  
och forellromsemulsion  
245 kr

## VARMRÄTTER

Quenelle på bakade bönor och gröna ärter, kronärtskocka,  
sofritto maksatt potatispuré, citronbräserade morötter,  
bakad tomat, dragonskum, sockermajs, svart trumpetsvamp  
325 kr

Halstrad piggvar, kronärtskocka, soffritto maksatt potatis-  
puré, citronbräserade morötter, bakad tomat, dragonskum,  
sockermajs, svart trumpetsvamp  
395 kr

Skånsk lammytterfilé, rilette på mörkockt lammlägg,  
pumpacrème, bönor, kantareller, hemrökt bacon, lammsky  
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfile, sauterad lök, potatis från  
Baggers, äggula, dijonsenap, pepparrotssmör  
365 kr

## DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör  
145 kr

Crème brûlée med säsongens sorbet  
125 kr

Variation på äpple, valnötter och vanilj  
145 kr

## HELGENS SPECIAL

### FÖRRÄTT

Skagenröra på handskalade räkor, danskt rågbröd,  
pepparrot, picklad senap, ägg från Bräcke

### VARMRÄTT

Biff Rydberg på hängmörad oxfile, sauterad lök,  
potatis från Baggers, äggula, dijonsenap,  
pepparrotssmör

### DESSERT

Crème brûlée med säsongens sorbet

495 kr

Även som avhämtning

KÖP ETT  
PRESENTKORT

MINVINO®

85 kr

S.PELLEGRINO

59 kr

För information om allergener och personliga önskemål, vänligen vänd  
Dig till vår personal.

Gilla oss på  
Facebook

WiFi  
FREE

login: Gastro guest  
password: gourmet2015