



Login: Gastro guest
Password: gourmet2015

GASTRO

ETABL. 1998

Gilla oss på Facebook

COCKTAILS

NEGRONI

Beefeater, Manchino, Campari
125 kr

MOJITO

Rom, Lime, Mynta, Socker, Soda
125 kr

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin
125 kr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

M.V Charles Heidsieck Brut Réserve – Champagne, Frankrike
165 kr / 995 kr

VIN PÅ GLAS

ROSÈ

2018 Fournier Père & Fils – Sancerre, Frankrike
145 kr / 565 kr

VITA

2018 M Chapoutier, Vermentino – Languedoc, Frankrike
115 kr / 395 kr

2019 La Chablisienne, Petit Chablis – Chablis, Frankrike
135 kr / 525 kr

2019 Weingut Kruger-Rumpf, Trocken Riesling – Nahe, Tyskland
150 kr / 625 kr

2018 Saint Véran – Bourgogne, Frankrike
165 kr / 745 kr

RÖDA

2018 Juan Gil, Yellow Lable – Jumilla, Spanien
115 kr / 395 kr

2016 Côtes-du-Rhône Rouge – Rhône, Frankrike
145 kr / 565 kr

2018 Couvent des Jacobins – Bourgogne, Frankrike
145 kr / 610 kr

2015 Les Hauts de Granget – Bordeaux, Frankrike
165 kr / 725 kr

2017 Bodegas Catena Zapata, Cabernet Sauvignon – Mendoza, Argentina
176 kr / 755 kr

SÖTA

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

2018 Moscato d'Asti – Braida, Bologna, Italien
95 kr / –

STARTERS

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 (15 g)
395 kr

HELGENS SPECIAL

FÖRRÄTT

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

VARMRÄTT

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

DESSERT

Crème brûlée med säsongens sorbet

495 kr

Även för avhämtning

5-RÄTTERS MENY*

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

Dansk hummer, variation på pumpa, hasselnöt, brysselkål, svensk bläckfisk, apelsinsmaksatt hummersås

Halstrad piggvar, frasig "crab cake", fiorina blomkål, spenat, forellromsemulsion

Skånsk lammytterfilé, rulle på grillad rotselleri, savoykål och mandelpotatis, kantareller, rilette på lammlägg och kålrabbi, svartrot, lammsky

Variation på äpple, valnötter och vanilj

895 kr

7-RÄTTERS SURPRISEMENY*

1395 kr

VINPAKET

5 rätter 745 kr 7 rätter 1195 kr

*Gäller alla i sällskapet

À LA CARTE MENY

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 lökcreme, tryffelskum, parmesancrisp
245 kr

Dansk hummer, variation på pumpa, hasselnöt, brysselkål, svensk bläckfisk, apelsinsmaksatt hummersås
265 kr

VARMRÄTTER

Rulle på grillad rotselleri, savoykål och mandelpotatis, kantareller, svartrot, spenat, dragon buerre-blanc
325 kr

Halstrad piggvar, frasig "crab cake", fiorina blomkål, spenat, rödbeta, forellromsemulsion
395 kr

Skånsk lammytterfilé, rulle på grillad rotselleri, savoykål och mandelpotatis, kantareller, rilette på lammlägg och kålrabbi, svartrot, lammsky
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, 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

ALKOHOLFRITT

MINVINO
85 kr

S.PELLEGRINO
59 kr