

GASTRO

ETABL. 1998

ALLTID PÅ GASTRO

FÖRRÄTT

Fatlagrad sill "extra", ekologiskt ägg, löjrom, mandelpotatis, brynt smör, rödlök

VARMRÄTT

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, råstekt potatis, lökconfit, äggula, Dijonsenap, pepparrotsmör

DESSERT

Crème brûlée med säsongens tillbehör

495 kr

COCKTAILS

BARTENDER'S CHOICE 115 kr

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

AVIATION 125 kr
Gin, Maraschino, Viol, Citron

OLD FASHIONED 125 kr
Bourbon, Bitter, Socker

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

APEROL SPRITZ 140 kr
Prosecco, Aperol, Soda

FRENCH 140 kr
Champagne, Gin, Citron

CHAMPAGNE

DEVAUX GRANDE RÉSERVE
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE
695 kr / 135 kr

DEVAUX BLANC DE NOIRS
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE
895 kr / 165 kr

VIN PÅ GLAS

VITA

2015 Little James Basket 395 kr / 100kr
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2015 Riesling Johannishof 450 kr / 110 kr
JOHANNISHOF, RHEINGAU, TYSKLAND

2015 Pouilly-Fumé Les Cris 495 kr / 120 kr
LOIRE, FRANKRIKE

2015 Chablis Vieilles Vignes 540 kr / 125 kr
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2016 Hamilton Russel Chardonnay 850 kr / 195 kr
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

RÖDA

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 100 kr
JUMILLA, SPANIEN

2014 River's Edge Pinot Noir 560 kr / 135 kr
FOPPIANO VINEYARDS, USA

2013 Noble Vines 337 580 kr / 140 kr
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 690 kr / 155 kr
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Crianza Dehesa de los Canonigos 850 kr / 195 kr
RIEBERA DEL DUERO SPANIEN

SÖTA

Smith Woodhouse 10 year Tawny Port 870 kr / 95 kr
SMITH WOODHOUSE, DOURO, PORTUGAL

Moscato D'asti 870 kr / 95 kr
PIMONTE, ITALIEN

FREDAGSLUNCH

Dagens rätt med sallad och bröd
175 kr

ALLTID PÅ LUNCHEN

ATT BÖRJA MED

Gillardeauostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

36 mån Pata negra skinka (30 g) med pan con tomate
95 kr

Fatlagrad sill "extra", ekologiskt ägg, löjrom,
mandelpotatis, brynt smör, rödlök
165 kr

Tortellini, pumpa, brynt smör, soja, shiitake,
Parmigiano Reggiano (V)
185 kr

HUVUDRÄTTER

63 gradigt ekologiskt ägg, flower sprouts, silverlök, potatis från
Kullabygden, tryffelbuljong, brysselkål
325 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, råstekt potatis,
lökconfit, äggula, Dijonsenap, pepparrotsmör (G)
345 kr

Sjötunga, blomkål, svartrot, skum på ostron
och persilja, romanesco
395 kr

OST

Gastros utvalda ostar med tillbehör
150 kr

DESSERT

Crème brûlée med säsongens glass
125 kr



LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat

25 kr/pp

Ge bort en smakupplevelse.
Presentkort på Gastro



ÖPPETTIDER
Måndagar öppet för event

Restaurang tisdag-lördag från kl 17.30, Fredag lunchöppet

Söndag Stängt

Fr.o.m 1/1 2018 är vi en kontantfri restaurang



Gilla oss på
Facebook



login: Gastro guest
password: gourmet2015

För information om allergener vänligen vänd Dig till vår personal.