

GLÖM INTE ATT BOKA BORD TILL NYÅR



GASTRO

ETABL. 1998

TELEFON 042-24 34 70 • WWW.GASTRO.NU

Nyårsmeny 2017 19:00 PÅ GASTRO

Snacks

Veuve Clicquot Brut

Odlad caviar; Gillaudeauostron, rödbeta

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old

*

Hummer, blomkål, persilja, parmesan

2016 Paul Blanck Rieslig, Kientzheim, Alsace

*

Sjötunga, grillad selleri, tryffel, brynt lök

2016 Petit Chablis A. Geoffroy, Chablis, Frankrike

*

Kalv på två sätt, vilda svampar, kål, svartrot

2013 Veruzzo di Monteverro, Bolgheri, Toscana, Italien

*

Choklad, havtorn, vanilj

Smith Woodhouse, 10 year old Tawny Port, Portugal

Pris per kuvert: 1990 kr

Välkomstskål i champagne och fem utvalda viner

Avhämtningsmeny GASTRO Nyårsafton 2017

Nykokt hummer, fröyalax, forellrom, rättika,
shiso

Sjötunga, grillad selleri, tryffel, brynt lök

*

Kalv på två sätt, vilda svampar, kål,
svartrot, rödvinsky

*

Variation på choklad, havtorn och vanilj

Pris per kuvert: 695 kr

Tillval

Ankleverterrin, brioche, kvitten 125 kr

Baerii caviar "ROGN" 30 g 595 kr



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■