

# GASTRO

ETABL. 1998

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ 140 kr  
Prosecco, Aperol, Soda

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

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

2015 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

## ATT STARTA MED

Gillardeauostron med klassiska tillbehör  
39 kr/st

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

### 3 RÄTTERS MENY\* 695 KR

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder,  
picklade rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon

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

Choklad, havtorn, vanilj

### 5 RÄTTERS MENY\* 895 KR

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder,  
picklade rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon

Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra, kejsarhatt,  
alger, forellrom

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

Kryddstekt anka på två sätt, grillad rotselleri,  
variation på kål, päron, anksky

Choklad, havtorn, vanilj

### 7 RÄTTERS MENY\* 1195 KR

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder, pickla-  
de rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon

Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra, kejsarhatt,  
alger, forellrom

Tortellini, pumpa, brynt smör, soja, shiitake,  
Parmigiano Reggiano

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

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

Kryddstekt anka från Munka Ljungby på två sätt,  
grillad rotselleri, variation på kål, päron, anksky

Choklad, havtorn, vanilj

### UTVALDA VINER

3 rätter 395 kr, 5 rätter 695 kr, 7 rätter 995 kr  
\* Gäller för samtliga i sällskapet

## FÖRRÄTTER

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

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

Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra, kejsarhatt,  
alger, forellrom (G)  
235 kr

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder, picklade  
rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon  
195 kr

## VARMRÄTTER

63 gradigt ekologiskt ägg, flower sprouts, silverlök, potatis  
från Kullabygden, tryffelbuljong, brysselkål (V,G)  
325 kr

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

Kryddstekt anka från Munka Ljungby på två sätt, grillad  
rotselleri, variation på kål, päron, anksky (G)  
395 kr

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

Hängmörad grillad Striploin "Creekstone farms", bacon,  
säsongens grönsaker, bearnaisesås,  
potatis från Kullabygden, black garlic (G)  
425 kr

## DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör  
150 kr

Crème brûlée med säsongens glass  
125 kr

Choklad, havtorn, vanilj  
145 kr

G Glutenfri

V Vegetarisk

L Laktofris

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

## ALLTID PÅ GASTRO

### FÖRRÄTT

Fatlagrad sill "extra", ekologiskt ägg, löjrom, mandel-  
potatis, brynt smör, rödlök

### VARMRÄTT

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

### DESSERT

Crème brûlée med säsongens tillbehör  
495 kr

**FREDAGSLUNCH**  
Passa på att boka bord



## ÖPPETTIDER

Måndagar öppet för event

Restaurang tisdag-lördag från kl 17.30

Söndag Stängt



Gilla oss på  
**Facebook**



login: Gastro guest  
password: gourmet2015

# GASTRO

ETABL. 1998

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ 140 kr  
Prosecco, Aperol, Soda

DRY MARTINI 125 kr  
Noilly Prat, Gin, Oliv

AVIATION 125 kr  
Gin, Maraschino, Viol, Citron

OLD FASHIONED 125 kr  
Bourboun, Bitter, Sugar

MOJITO 125 kr  
Rum, Lime, Mint, Suger, Soda

FRENCH 140 kr  
Champagne, Gin, Lemon

## 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

## WINE BY THE GLASS

### WHITE

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

### RED

2015 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

## DESSERT WINES

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

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

## TO START WITH

Gillardeau oysters with classic accompaniments  
39 kr/st

36 month pata negra ham (30 g) with pan con tomate  
95 kr

### 3 COURSE MENY 695 KR

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,  
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon

Sole, cauliflower, salsify, oyster and parsley foam,  
romanesco

Chocolate, sea buckthorn, vanilla

### 5 COURSE MENY\* 895 KR

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,  
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon

Diver scallops from Hitra, king oyster, algae, trout roe

63 degree organic egg, flower sprouts, silver onions,  
potatoes from Kullabygden, truffle broth,  
brussels sprout

Spiced duck in two ways, grilled celeriac,  
variation of cabbage, pear, duck jus

Chocolate, sea buckthorn, vanilla

### 7 COURSE MENY\* 1195 KR

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,  
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon

Diver scallops from Hitra, king oyster, algae, trout roe

Tortellini, pumpkin, browned butter, soy, shiitake,  
Parmigiano Reggiano

63 degree organic egg, flower sprouts, silver onions,  
potatoes from Kullabygden, truffle broth,  
brussels sprouts

Sole, cauliflower, salsify, oyster and parsley foam,  
romanesco

Spiced duck from Munka Ljungby in two ways,  
grilled celeriac, variation of cabbage, pear, duck jus

Chocolate, sea buckthorn, vanilla

## WINE PAIRINGS

3 courses 395 kr, 5 courses 695 kr, 7 courses 995 kr  
\*5 course and 7 course menu is to all in your party

## STARTERS

Barrel aged herring "extra", organic egg, bleak roe, almond  
potatoes, browned butter, red onion (G)  
165 kr

Tortellini, pumpkin, browned butter, soy, shiitake,  
Parmigiano Reggiano (V)  
185 kr

Diver scallops from Hitra, king oyster, algae, trout roe (G)  
235 kr

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,  
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon  
195 kr

## MAIN COURSES

63 degree organic egg, flower sprouts, silver onions, potatoes  
from Kullabygden, truffle broth, brussels sprout (V,G)  
325 kr

Sole, cauliflower, salsify, oyster and parsley foam, romanesco  
395 kr

Spiced duck from Munka Ljungby in two ways,  
grilled celeriac, variation of cabbage, pear, duck jus (G)  
395 kr

Biff Rydberg, diced dry aged fillet of beef,  
fried dice of potatoes, onion confit, egg yolk,  
Dijon mustard, horseradish butter (G)  
345 kr

Dry aged grilled striploin "Creekstone farms", bacon,  
vegetables, sauce bearnaise,  
potatoes from Kullabygden, black garlic (G)  
425 kr

## DESSERTS

Gastros selected cheese with accompaniment  
150 kr

Crème brûlée with seasonal ice cream  
125 kr

Chocolate, sea buckthorn, vanilla  
145 kr

G Glutenfree

V Vegetarian

L Lactosefree

For more information about allergies or personal requests,  
please contact our staff.

## ALWAYS ON GASTRO

### STARTER

Barrel aged herring "extra", organic egg, bleak roe,  
almond potatoes, browned butter, red onion

### MAIN COURSE

Biff Rydberg, diced dry aged fillet of beef,  
fried dice of potatoes, onion confit, egg yolk,  
Dijon mustard, horseradish butter

### DESSERT

Crème brûlée with seasonal ice cream



## OPENING HOURS

Monday open for events

Restaurant tuesday-saturday from 17.30

Sunday Closed



Like us on  
Facebook



login:Gastro guest  
password:gourmet2015