

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

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* 625 KR

Kalixlöjrom, kastanjer, rosenkål, potatiscrisp,
ostronemulsion

Småländsk älgkalvytterfilé, kantareller, rosenkål
"frasig älglok", äpple

Hallon, citronverbena, valnötter, mjölk

5 RÄTTERS MENY* 795 KR

Kalixlöjrom, kastanjer, rosenkål, potatiscrisp,
ostronemulsion

Grillad marulk, Vikentomater, Niceoliver, tempura
kronärtskocka, skaldjurs "suquet"

Skogens svamp, tortellini, Parmigano Reggiano,
brynt lök

Småländsk älgkalvytterfilé, kantareller, rosenkål
"frasig älglok", äpple

Hallon, citronverbena, valnötter, mjölk

7 RÄTTERS MENY* 1195 KR

Kalixlöjrom, kastanjer, rosenkål, potatiscrisp,
ostronemulsion

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

Havskräftor från Mölle på två sätt, krondill,
blomkål, äpple

Skogens svamp, tortellini,
Parmigano Reggiano, brynt lök

Grillad marulk, Vikentomater, Niceoliver, tempura
kronärtskocka, skaldjurs "suquet"

Småländsk älgkalvytterfilé, kantareller, rosenkål
"frasig älglok", äpple

Hallon, citronverbena, valnötter, mjölk

UTVALDA VINER

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

FÖRRÄTTER

Kalixlöjrom, kastanjer, rosenkål, potatiscrisp,
ostronemulsion (G)
195 kr

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppleläder, picklade
rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon
185 kr

Skogens svamp, tortellini, Parmigano Reggiano, brynt lök (V)
180 kr

Havskräftor från Mölle på två sätt, krondill, blomkål, äpple
245 kr

VARMRÄTTER

Ekologiskt ägg, quinoa, grönkål, hasselnötter,
rostad morot, soyaemulsion (G, L, V)
285 kr

Grillad marulk, Vikentomater, Niceoliver, tempura
kronärtskocka, skaldjurs "suquet" (G)
365 kr

Småländsk älgkalvytterfilé, kantareller, rosenkål
"frasig älglok", äpple (G)
365 kr

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

DESSERTER

Gastros svenska och europiska ostar med tillbehör
150 kr

Hallon, citronverbena, valnötter, mjölk (G)
145 kr

Crème brûlée med säsongens glass (G)
125 kr

KVÄLLENS HUSMAN

195 KR

G Gluten

N Nötter

L Lactos

S Skaldjur

För information om allergener vänligen vänd Dig till vår personal.

HÖSTPROGRAM PÅ GASTRO

Torsdagen den 26 oktober 19:00

Quinta do Crasto från Dourodalen i Portugal
Miquelle Roquette
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1495 KR

GASTROS FANTASTISKA JULBORD

30 november - 20 december

NYÅRSMENY 31/12 KL 19.00

Snacks

Odlad caviar, Gillardeauostron, rödbeta
Hummer, blomkål, persilja, parmesan
Sjötunga, grillad selleri, tryffel, brynt lök
Kalv på två sätt, vilda svampar, kål, svartrot
Choklad, havtorn, vanilj

PRIS 1195 KR

DRYCKESPAKET

Välkomst skål i champagne. 5 utvalda viner

Pris 795 kr

FREDAGSLUNCH
Passa på att boka bord



ÖPPETTIDER

Måndagar öppet för event

Restaurang tisdag-lördag från kl 18.00

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

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 COURSES MENY* 625 KR

Bleak roe from Kalix, chestnuts, Brussels sprouts,
potato crisp, emulsion of oysters

Småländsk moose loin, pumpkin, cabbage,
"crispy moose onion, apples

Raspberries, verbena, walnuts, milk

5 COURSES MENY* 795 KR

Bleak roe from Kalix, chestnuts, Brussels sprouts,
potato crisp, emulsion of oysters

Grilled monkfish, tomatoes from Viken, tempura
artichoke, "shellfish suquet"

Wild mushrooms, tortellini, Parmigano Reggiano,
caramelized onions

Småländsk moose loin, pumpkin, cabbage,
"crispy moose onion, apples

Raspberries, verbena, walnuts, milk

7 COURSE SMENY* 1195 KR

Bleak roe from Kalix, chestnuts, Brussels sprouts,
potato crisp, emulsion of oysters

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

Langoustines from Mölle in two ways, dill,
cauliflower, apples

Wild mushrooms, tortellini, Parmigano Reggiano,
caramelized onions

Grilled monkfish, tomatoes from Viken, tempura
artichoke, "shellfish suquet"

Småländsk moose loin, pumpkin, cabbage,
"crispy moose onion", apples

Raspberries, verbena, walnuts, milk

WINE PAIRINGS

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

STARTERS

Bleak roe from Kalix, chestnuts, Brussels sprouts, potato
crisp, emulsion of oysters (G)
195 kr

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

Wild mushrooms, tortellini, Parmigano Reggiano,
caramelized onions (V)
180 kr

Langoustines from Mölle in two ways, dill, cauliflower, apples
245 kr

MAIN COURSE

Organic egg, quinoa, kale, hazelnuts, roasted carrots,
soy emulsion (G, L, V)
285 kr

Grilled monkfish, tomatoes from Viken, tempura artichoke,
"shellfish suquet" (G)
365 kr

Småländsk moose loin, pumpkin, cabbage,
"crispy moose onion, apples (G)
350 kr

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

DESSERT

Gastros selection of Swedish and European cheese
with accompaniment
150 kr

Raspberries, verbena, walnuts, milk (G)
145 kr

Crème brûlée with seasonal ice cream (G)
125 kr

TONIGHTS "HUSMANSKOST"

195 KR

G Gluten

N Nuts

L Lactose

S Seafood

For more information about allergies please contact our staff.

AUTUMN EVENTS AT GASTRO

Thursday 26 october 19:00
Quinta do Crasto from Dourodalen Portugal
Miquelle Roquette
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1495KR



OPENING HOURS

Monday open for events
Restaurant tuesday-saturday from 18.00
Sunday Closed



Like us on
Facebook



login:Gastro.guest
password:gourmet2015