

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

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

NONINO SPRITZ 140 kr
Nonino Grappa, Prosecco, Apelsin

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

ROSÈ

2016 Rosé di Casanova La Spinetta 485 kr / 115 kr
TOSCANA, ITALIEN

VITA

2015 Little James Basket 395 kr / 110kr
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2016 Ashbourne Sauvignon Blanc Chardonnay 495 kr / 120 kr
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

2015 Chablis Vieilles Vignes 560 kr / 135 kr
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2015 Forge Cellar Riesling 650 kr / 155 kr
NEW YORK, USA

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

2012 Chardonnay, Joseph Phelps
SONOMA COAST, USA 10CL 250KR 15CL 335KR

RÖDA

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 110 kr
JUMILLA, SPANIEN

2014 Rodney Strong Cabernet Sauvignon 690 kr / 155 kr
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 720 kr / 165 kr
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2014 Cuvée Les Charmes de Daix 790 kr / 175 kr
DOMAINE THIERRY MORTET, BOURGOGNE FRANKRIKE

2013 Mauro Veglio 850 kr / 195 kr
BAROLO, ITALIEN

2009 Aalto PS, Bodegas Aalto
RIBERA DEL DUERO, SPANIEN 10cl 380kr, 15cl 550kr

SÖTA

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

2016 Petit Guiraud 870 kr / 95 kr
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKEN

2001 1er Cru Supérieur
CHÂTEAU D'YQUEM 3cl 380kr, 6cl 720kr

ATT STARTA MED

36 månaders pata negra, pan con tomate (30 g)
95 kr

Gillardeau ostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

3 RÄTTERS MENY 735 KR

Skånsk vildand, hösttryffel, anklaver, picklade kantareller, selleri, valnötter, kvitten

Grillad marulk, ragu på kronärtskocka, pärlök, bacon, spanska bönor, oliver, "minestroneasås"

Choklad i textur, havtorn och hasselnötter

5 RÄTTERS MENY* 895 KR

Fröyalax, söl, dansk krabba, brioche, picklat grönt, rökt vaktelägg, äpple, forellrom

Löjrom, kastanjer, jordärtskocka, brysselkål

Havskräfta från Mölle, "cannelloni", inlagda Vikentomater, parmesanost, svensk bläckfisk, basilika

Lamm från Sinnarpsdalen, variation på kål, mandelpotatis, getost, björnbärskokta rödbetor, säsongens svamp

Variation på björnbär, blåbär, vanilj och citronverbena

7 RÄTTERS SURPRISE MENY* 1095 KR

UTVALDA VINER

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

FREDAGSLUNCH
Passa på att boka bord

FÖRRÄTTER

Fröyalax, söl, dansk krabba, brioche, picklat grönt, rökt vaktelägg, äpple, forellrom
195 kr

Löjrom, kastanjer, jordärtskocka, brysselkål
205 kr

Skånsk vildand, hösttryffel, anklaver, picklade kantareller, selleri, valnötter, kvitten
235 kr

Havskräfta från Mölle, "cannelloni", inlagda Vikentomater, parmesanost, svensk bläckfisk, basilika*
245 kr

VARMRÄTTER

Grillad marulk, ragu på kronärtskocka, pärlök, bacon, spanska bönor, oliver, "minestroneasås"
395 kr

Kalvbräss, tryffelpuré, grillad rotselleri, silverlök, blomkål, höstsallad, tryffelgastrique
395 kr

Anka från Munka Ljungby på två sätt, jordärtskocka, kantarell, anklaver, kålrabbi, anksky
395 kr

Lamm från Sinnarpsdalen, variation på kål, mandelpotatis, getost, björnbärskokta rödbetor, säsongens svamp*
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, sauterad lök, potatis från Larsviken, pepparrotssmör, Dijonsenap, äggula
335 kr

DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör
50 kr per bit

Crème brûlée med säsongens glass
135 kr

Variation på björnbär, blåbär, vanilj och citronverbena
155 kr

Choklad i textur, havtorn och hasselnötter
155 kr

LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat

49 kr/pp

* Går att få som vegetarisk

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

ALLTID PÅ GASTRO

FÖRRÄTT

Fröyalax, söl, dansk krabba, brioche, picklat grönt, rökt vaktelägg, äpple, forellrom

VARMRÄTT

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, sauterad lök, potatis från Larsviken, pepparrotssmör, Dijonsenap, äggula

DESSERT

Crème brûlée med säsongens glass

585 kr

HÖSTPROGRAM PÅ GASTRO

Fredagen 23 november 19:00

Wine Makers Dinner med Taittinger
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1895 KR

GASTROS FANTASTISKA JULBORD

1 december - 22 december



ÖPPETTIDER

Måndagar öppet för event

Restaurang tisdag-lördag från kl 17.30

Söndag Stängt

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



Gilla oss på
Facebook



login: Gastro guest
password: gourmet2015

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

AVIATION 125 kr
Gin, Maraschino, Viol, Citron

OLD FASHIONED 125 kr
Bourbon, Bitter, Sugar

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

NONINO SPRITZ 140 kr
Nonino Grappa, Prosecco, Orange

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

ROSÈ

2016 Rosé di Casanova La Spinetta 485 kr / 115 kr
TOSCANA, ITALIEN

WHITE

2015 Little James Basket 395 kr / 110kr
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2016 Ashbourne Sauvignon Blanc Chardonnay 495 kr / 120 kr
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

2015 Chablis Vieilles Vignes 560 kr / 135 kr
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2015 Forge Cellar Riesling 650 kr / 155 kr
NEW YORK, USA

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

2012 Chardonnay, Joseph Phelps
SONOMA COAST, USA 10CL 250KR 15CL 335K

RED

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 110 kr
JUMILLA, SPANIEN

2014 Rodney Strong Cabernet Sauvignon 690 kr / 155 kr
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 720 kr / 165 kr
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2014 Cuvée Les Charmes de Daix 790 kr / 175 kr
DOMAINE THIERRY MORTET, BOURGOGNE, FRANKRIKE

2013 Mauro Veglio 850 kr / 195 kr
BAROLO, ITALIEN

2009 Aalto PS, Bodegas Aalto
RIBERA DEL DUERO, SPANIEN 10cl 380kr, 15cl 550kr

DESSERT WINES

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

2016 Petit Guiraud 870 kr / 95 kr
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKE

2001 1er Cru Supèriur
CHÂTEAU D'YQUEM 3cl 380kr, 6cl 720kr

TO START WITH

36 months Pata Negra ham, pan con tomate
95 kr

Gillardeau oyster with classical accompaniments
39 kr/piece

3 COURSE MENU 735 KR

Wild duck, autumn truffle, foie gras, girolles, celeriac,
walnuts, quince

Grilled monkfish, ragoût of artichokes, baby onions,
bacon, Spanish beans, olives, "sauce minestrone"

Chocolate in textures, sea buckthorn, hazelnuts

5 COURSE MENU* 895 KR

Frøya salmon, söl, Danish crab, brioche, pickled
greens, smoked quails egg, apple, trout roe

Bleak roe, chestnuts, Jerusalem artichokes,
Brussels sprouts

Langoustine from Mölle, "cannelloni", preserved tomatoes
from Viken, parmesan cheese, Swedish squid, basil

Lamb from Sinnarpsdalen, variation of cabbage,
almond potatoes, goat cheese, beetroots boiled in
blackberries, seasonal mushrooms

Variation of blackberries, blueberries, vanilla and
lemon verbena

7 COURSE SURPRISE MENU* 1095 KR

WINE PAIRINGS

3 courses 395 kr, 5 courses 695 kr, 7 courses 995 kr

*5 and 7 course menu is to all in your party

STARTERS

Frøya salmon, söl, Danish crab, brioche, pickled greens,
smoked quails egg, apple, trout roe
195 kr

Bleak roe, chestnuts, Jerusalem artichokes, Brussels sprouts
205 kr

Wild duck, autumn truffle, foie gras, girolles, celeriac,
walnuts, quince
235 kr

Langoustine from Mölle, "cannelloni", preserved tomatoes from
Viken, parmesan cheese, Swedish squid, basil*
245 kr

MAIN COURSES

Grilled monkfish, ragoût of artichokes, baby onions, bacon,
Spanish beans, olives, "sauce minestrone"
395 kr

Sweetbread, truffle puré, grilled celeriac, silver onion,
cauliflower, autumn salad, truffle gastrique
395 kr

Duck from Munka Ljungby in two ways, Jerusalem artichoke,
chantarelles, foie gras, kohlrabi, duck jus
395 kr

Lamb from Sinnarpsdalen, variation of cabbage,
almond potatoes, goat cheese, beetroots boiled in
blackberries, seasonal mushrooms*
395 kr

"Biff Rydberg", diced dry aged tenderloin, sauteed onions,
roasted potato dice, horseradish butter, Dijon mustard, egg yolk
335 kr

DESSERTS

Gastros selection of cheese with accompaniment
50 kr per piece

Crème brûlée with seasonal ice cream
135 kr

Variation of blackberries, blueberries, vanilla and lemon verbena
155 kr

Chocolate in textures, sea buckthorn, hazelnuts
155 kr

LOCAL WATER

Lightly carbonated

49 kr/pp

* Possible as vegetarian

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

ALWAYS ON GASTRO

STARTER

Frøya salmon, söl, danish crab, brioche, pickled
greens, smoked quails egg, apple, trout roe

MAIN COURSE

"Biff Rydberg", diced dry aged tenderloin, sauteed
onions, roasted potato dice, horseradish butter,
Dijon mustard, egg yolk

DESSERT

Crème brûlée with seasonal ice cream
585 kr

AUTUMN EVENTS AT GASTRO

Friday 23 november 19:00

Wine Makers Dinner with Taittinger
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1895 KR



OPENING HOURS

Monday open for events

Restaurant tuesday-saturday from 17.30

Sunday Closed

1/1 2018 are we cashfree



Like us on
Facebook



login:Gastro guest
password:gourmet2015