

GASTRO

ETABL. 1998

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

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

ROSÉ

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

VITA

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

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

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

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

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

RÖDA

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

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

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

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

2013 Mauro Veglio 850 kr / 195 kr
BAROLO, ITALIEN

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

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

Fröyalax, vaktelägg, sölmajonnäs, picklad grönt,
forellrom, brioche

Anka från Munka Ljungby på två sätt, jordärtskocka,
kantareller, anklaver, kålrabbi, anksky

Valhronachoklad, äpple, dulce de leche, valnötter

5 RÄTTERS MENY* 895 KR

Fröyalax, vaktelägg, sölmajonnäs, picklad grönt,
forellrom, brioche

Havskräfta från Mölle, sockermajs, mejram, svensk
bläckfisk, Vikentomat, vitlök

Variation på blomkål, emulsion på soja och
hasselnötter, spädskål, frasig kalvbräss

Utskuren småländsk rådjursadel, pumpa,
björnbärskokta betor, rödvinsky

Variation på björnbär, blåbär och vanilj,
citronverbena

UTVALDA VINER

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

FÖRRÄTTER

Fatlagrad matjessill "extra", potatis från Larsviken, quenelle
på ägg och pepparrot, löjrom, brynt smör
165 kr

Fröyalax, vaktelägg, sölmajonnäs, picklad grönt,
forellrom, brioche
185 kr

Havskräfta från Mölle, sockermajs, mejram, svensk
bläckfisk, Vikentomat, vitlök
245 kr

Tortellini fylld med Karl-Johansvamp och svart trumpet,
rilette på majsckvilling, italiensk tryffel, parmesan*
235 kr

VARMRÄTTER

Piggvar, kronärtskocka, löjroms beurre-blanc, potatis
från Lars Viken, purjolök
395 kr

Variation på blomkål, emulsion på soja och hasselnötter,
spädskål, frasig kalvbräss*
395 kr

Utskuren småländsk rådjursadel, pumpa, björnbärskokta
betor, kål, rödvinsky
395 kr

Anka från Munka Ljungby på två sätt, jordärtskocka,
kantarell, anklaver, kålrabbi, anksky
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 och vanilj, citronverbena
155 kr

Valhronachoklad, äpple, dulce de leche, valnötter
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

Fatlagrad matjessill "extra", potatis från Larsviken,
quenelle på ägg och pepparrot, löjrom, brynt smör

VARMRÄTT

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

DESSERT

Crème brûlée med säsongens glass

565 kr

HÖSTPROGRAM PÅ GASTRO

Onsdagen 10 oktober 19:00

Wine Makers Dinner Charles Heidsieck
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1595 KR

*

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

FREDAGSLUNCH
Passa på att boka bord



Gilla oss på
Facebook



login: Gastro guest
password: gourmet2015

GASTRO

ETABL. 1998

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, 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

ROSÉ

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

WHITE

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

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

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

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

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

RED

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

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

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

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

2013 Mauro Veglio 850 kr / 195 kr
BAROLO, ITALIEN

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

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

Fröya salmon, quail egg, söl mayonaise, pickled
vegetables, trout roe, brioche

Duck from Munka Ljungby in two ways, artichoke,
chantarelles, foie gras, kohlrabbi, duck jus

Vahlrona chocolate, apples, dulce de leche, walnuts

5 COURSE MENU* 895 KR

Fröya salmon, quail egg, söl mayonaise, pickled
vegetables, trout roe, brioche

Langoustine from Mölle, corn, majoram, swedish squid,
tomatoes from Viken, garlic

Variation of cauliflower, soy and hazelnut emulsion,
cabbage, crispy sweet bread

Roe deer loin from småland, pumpkin, beets boiled in
blackberries, red wine sauce

Variation of blackberries, blueberries and vanilla,
lemon verbena

WINE PAIRINGS

3 courses 395 kr, 5 courses 695 kr

*5 course menu is to all in your party

STARTERS

Barell aged matjes herring "extra", potatoes from Larsviken,
quenelle of eggs and horseradish, browned butter, bleak roe
165 kr

Fröya salmon, quail egg, söl mayonaise, pickled vegetables,
trout roe, brioche
185 kr

Langoustine from Mölle, corn, majoram, swedish squid,
tomatoes from Viken, garlic
245 kr

Cep and black trumpet tortellini, rilette of cornfed chicken, italian
truffle, parmesan cheese*
235 kr

MAIN COURSES

Turbot, artichoke, bleakroe beurre-blanc, potatoes
from Lars Viken, leek
395 kr

Variation of cauliflower, soy and hazelnut emulsion,
cabbage, crispy sweet bread*
395 kr

Roe deer loin from småland, pumpkin, beets boiled in
blackberries, cabbage, red wine sauce
395 kr

Duck from Munka Ljungby in two ways, artichoke,
chantarelles, foie gras, kohlrabbi, duck jus
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 and vanilla, lemon verbena
155 kr

Vahlrona chocolate, apples, dulce de leche, walnuts
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

Barell aged matjes herring "extra", potatoes from
Larsviken, quenelle of eggs and horseradish,
browned butter, bleak 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
565 kr

AUTUMN EVENTS AT GASTRO

Wednesday 10 october 19:00

Wine Makers Dinner Charles Heidsieck
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1595 KR

*

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