

# GASTRO

ETABL. 1998

## JUL-COCKTAILS

DRY MARTINI 125 kr  
Noilly Prat, Gin, Oliv

CHRISTMAS MANHATTAN 125 kr  
Whiskey, glögg, Angostura

VIT DROTTNING 125 kr  
Akvavit, vit glögg, kanel, citron, fruktsoda

## CHAMPAGNE

M.V CHARLES HEIDSIECK  
BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE  
995 kr / 165 kr

## VIN PÅ GLAS

### 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 IL Principe, Michiavelli 495 kr / 135 kr  
TOSCANA, ITALIEN

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 Supèriur  
CHÂTEAU D'YQUEM 3cl 380kr, 6cl 720kr

Gastro Winter special Ekologisk 33 cl 6.5% 85 kr  
Brygghuset Finn

Melleruds Utmärkta Pilsner 33 cl 4,5% 73 kr

Wisby Julbrygd 33 cl 6,0% 78 kr

Julmust Nygård 35 kr

LOKALT VATTEN  
Lätt kolsyrat 45 kr/pp

Zoega's kaffe (Mollbergs blandning) 35 kr

## SNAPS

Spirit of Hven

Skåne Akvavit

O.P. Andersson Akvavit

Hallands Fläder

Aalborg Jubilæum Akvavit

Lysholms Linie Aquavit

## Nyårsmeny 2018 Kl 19:00 PÅ GASTRO

Snacks

\*

Odlad caviar "Rogn", blomkål, grädde  
Moët & Chandon Grand Vintage 2009

\*

Råstekt hummer, pumpa, kastanj, brysselkål  
Léon Beyer Riesling

\*

Sjötunga, jordärtskocka, tryffel, purjolök  
Meursault Domaine Michelot 2015

\*

Lammrygg, Karl Johansvamp, mandelpotatis, rödbeta, timjan  
Bodegas Dehesa Canónigos Ribera Del Duero 2015

\*

Choklad, havtorn, vanilj  
Rivesaltes Rouge Gérard Bertrand

Pris per kuvert: 1990 kr

Välkomstkål i champagne och fem utvalda viner

## Avhämtningsmeny GASTRO Nyårsafton 2018

Nykokt hummer, fröyalax, forellrom, rättika, shiso

\*

Sjötunga, grillad selleri, tryffel, brynt lök

\*

Kalvfilé, 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

## WINEMAKERS DINNER PÅ GASTRO

Lördagen 9 februari 19:00

Wine Makers Dinner Mas Doix  
Kvällens värd: Valenti Llagostera

PRIS 1795 KR

## LUTFISK

Beställs vid bordet.  
Dryckestips: Rött vin.

## KOM OCH ÄT JULLUNCH PÅ JULAFTON 12.00

**Julklapstips!**  
Ge bort en smakupplevelse.  
Presentkort på Gastro



Vi har öppat 29 december

Vänligen vänd dig till din servitör för information om allergener.



login: Gastro guest  
password: gourmet2015