

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

HÖSTPROGRAM PÅ GASTRO

Fredagen den 31 augusti 19:00

WineMakersDinner med Elio Altare från Piemonte
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1575 KR

Onsdagen den 10 oktober 19:00

WineMakersDinner med
Charles Heidsieck Champagne
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1595 KR

Fredagen den 23 november 19:00

WineMakersDinner med Taittinger från Champagne
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1895 KR

VIN PÅ GLAS

ROSE

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 Riesling Johannishof 450 kr / 110 kr
JOHANNISHOF, RHEINGAU, TYSKLAND

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

2015 Barbera D'Alba, Mauro Veglio 850 kr / 195 kr
PIEMONTE, ITALIEN

SÖTA

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

Lions de Suduiraut 870 kr / 95 kr
BORDEAUX, FRANKRIKEN

FÖRRÄTTER 95 KR

3 st Gillardeauostron

*

Fatlagrad fetaost, bakade Vikentomater, silverlök, sommargurka,
niceoliver, "tomatgaspacho", kronärtskocka

*

Smörstekta kantareller, brioche, crème fraiche,
löjrom, picklad rödlök

*

Toast skagen på handskalade räkor, grillad surdegsbröd

*

Matjessill "extra", rökt potatis, quenelle på ägg och pepparrot,
rödlök, brynt smör, rågbrödscrisp

*

Gastros Charkplatta (utvalda charkuterier, ostar,
kycklingrilette, oliver)

*

Gambas al ajillo

VARMRÄTTER 195 KR

Svamptortellini, spritärtor, bondbönor, brynt lökcrème,
parmesanskum

*

Tempurafriterad torskrygg, tartarsås, pommes frites,
ärtcrème, crudité

*

Gastros hamburgare på Limousinehögrev från
Dickssons kött i Vinslöv, brynt lök, chiplottedressing, saltgurka,
bacon, Vikentomater, lagrad cheddarost, pommes frites

*

Grillad hängmörad ryggbiff, kantareller, primörer, sommarbönor,
färsipotatis, rödvinssky

DESSERTER 95 KR

Gastros utvalda ostar med tillbehör

*

Crème Brulée med säsongens glass

*

Variation på sommarbär, vanilj och mascarpone



ÖPPETTIDER

Restaurang onsdag-lördag från kl 17.30

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



Gilla oss på
Facebook



login: Gastro guest
password: gourmet2015