

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

GASTRO'S MARTINI 125 kr
Beefeater, Noilly Prat, Oliv

NEGRONI 125 kr
Beefeater, Manchino, Campari

MOJITO 125 kr
Rom, Lime, Mynta, Socker, Soda

APEROL SPRITZ 125 kr
Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin

CHAMPAGNE

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

VIN PÅ GLAS

ROSÉ

2016 Rosé di Casanova La Spinetta 485 kr / 125 kr
TOSCANA, ITALIEN

VITA

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

2017 Johannishof, Riesling 485 kr / 125 kr
REINGAU, TYSKLAND

2017 Chablis Vieilles Vignes 560 kr / 135 kr
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2015 Henri Boillot 720 kr / 175 kr
BOURGOGNE, FRANKRIKE

RÖDA

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

2017 Finger Jack Cellars, Cabernet Sauvignon 595 kr / 135 kr
LODI, USA

2016 Perrin Nature 610 kr / 145 kr
CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Château Kefraya 690 kr / 155 kr
BEKAA VALLEY, LIBANON

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

2013 Brunello Di Montalcino 850 kr / 195 kr
COL D'ORCIA, 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

Caviar Rogn "white sturgeon", smetana, brioche
595 kr

3 RÄTTERS MENY 735 KR

Tortellini fylld med Karl Johansvamp, lökconfit och italiensk tryffel, Parmigano Reggiano, jordärtskocka

Lamm från Österlen på två sätt, rotselleri, variation på kål, säsongens svampar, rödbeta

Hasselnötsmousse, äpple, dulce de leche, hasselnöts-crumble, sorbet på äpple och citronverbena

5 RÄTTERS MENY* 895 KR

Pilgrimsmussla från Hitra, pumpa, brysselkål, frö, soja och svampreduktion, persilja

Tortellini fylld med Karl Johansvamp, lökconfit och italiensk tryffel, Parmigano Reggiano, jordärtskocka

Halstrad piggvar, Fiorina, spenat, emulsion på ostron, och forellrom

Lamm från Österlen på två sätt, rotselleri, variation på kål, säsongens svampar

Hasselnötsmousse, äpple, dulce de leche, hasselnöts-crumble, sorbet på äpple och citronverbena

7 RÄTTERS SURPRISE MENY* 1395 KR

UTVALDA VINER

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

LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat

49 kr/pp

FÖRRÄTTER

Tortellini fylld med Karl Johansvamp, lökconfit och italiensk tryffel, Parmigano Reggiano, jordärtskocka
235 kr

Pilgrimsmussla från Hitra, pumpa, brysselkål, frö, soja och svampreduktion, persilja
265 kr

VARMRÄTTER

Halstrad piggvar, Fiorina, spenat, emulsion på ostron och forellrom, krossad potatis
395 kr

Lamm från Österlen på två sätt, rotselleri, variation på kål, säsongens svampar
395 kr

DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör
50 kr per bit

Crème brûlée med säsongens sorbet
135 kr

Hasselnötsmousse, äpple, dulce de leche, hasselnöts-crumble, sorbet på äpple och citronverbena
145 kr

GRÖN MENU

Tortellini fylld med Karl Johansvamp, lökconfit och italiensk tryffel, Parmigano Reggiano, jordärtskocka
*

Variation på rotselleri från Skäret, rosmarinbräserverade morötter, kål, betor, persiljeås
*

Hasselnötsmousse, äpple, dulce de leche, hasselnöts-crumble, sorbet på äpple och citronverbena

695 kr

S.PELLEGRINO

59 kr

HÖSTPROGRAM PÅ GASTRO

Fredagen 8 november 19:00

Winemakers Dinner Faiveley, Bourgogne
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1495 KR

*

Lördagen 16 november 19:00

Winemakers Dinner Éxzito från Ribera del Duero
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1175 KR

*

GASTROS GÅSAMIDDAG

5 november - 16 november

*

GASTROS FANTASTISKA JULBORD

28 november - 21 december

*

NYÅRSMENY

att njuta här eller avhämtning 31 dec

FREDAGSLUNCH
Passa på att boka bord



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

Menyn är tillgänglig tom 191127

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



Gilla oss på
Facebook



login:Gastro guest
password:gourmet2015

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

GASTRO'S MARTINI 125 kr
Beefeater, Noilly Prat, Olive

NEGRONI 125 kr
Beefeater, Manchino, Campari

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

APEROL SPRITZ 125 kr
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

CHAMPAGNE

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

WINE BY THE GLASS

ROSÈ

2016 Rosé di Casanova La Spinetta 485 kr / 125 kr
TOSCANA, ITALIEN

WHITE

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

2017 Johannishof, Riesling 485 kr / 125 kr
REINGAU, TYSKLAND

2017 Chablis Vieilles Vignes 560 kr / 135 kr
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2015 Henri Boillot 720 kr / 175 kr
BOURGOGNE, FRANKRIKE

RED

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

2017 Finger Jack Cellars, Cabernet Sauvignon 595 kr / 135 kr
LODI, USA

2016 Perrin Nature 610 kr / 145 kr
CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Château Kefraya 690 kr / 155 kr
BEKAA VALLEY, LIBANON

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

2013 Brunello Di Montalcino 850 kr / 195 kr
COL D'ORCIA, 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

Caviar Rogn "white sturgeon" smetana, brioche
595 kr

3 COURSE MENU 735 KR

Tortellini stuffed with ceps, onion confit, and Italian
truffle, Parmigano Reggiano, Jerusalem artichoke

Lamb from Österlen in two ways, variation of cabbage,
seasonal mushrooms, beetroot

Mousse of hazelnuts, apples, dulce de leche, hazelnut
crumble, sorbet of apples and lemon verbena

5 COURSE MENU* 895 KR

Scallops from Hitra, pumpkin, Brussels sprouts,
seeds, soy and mushroom reduction, parsley

Tortellini stuffed with ceps, onion confit, and Italian
truffle, Parmigano Reggiano, Jerusalem artichoke

Seared turbot, Fiorina, spinach, oyster emulsion, trout roe

Lamb from Österlen in two ways, variation of
cabbage, seasonal mushrooms

Mousse of hazelnuts, apples, dulce de leche, hazelnut
crumble, sorbet of apples and lemon verbena

7 COURSE SURPRISE MENU* 1395 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

LOCAL WATER

Lightly carbonated

49 kr/pp

STARTERS

Tortellini stuffed with ceps, onion confit, and Italian truffle,
Parmigano Reggiano, Jerusalem artichoke
235 kr

Scallops from Hitra, pumpkin, Brussels sprouts, seeds,
soy and mushroom reduction, parsley
265 kr

MAIN COURSES

Seared turbot, Fiorina, spinach, oyster emulsion, trout roe,
crushed potatoes
395 kr

Lamb from Österlen in two ways, variation of cabbage, season-
al mushrooms
395 kr

DESSERTS

Gastros selection of cheese with accompaniment
50 kr per piece

Crème brûlée with seasonal sorbet
135 kr

Mousse of hazelnuts, apples, dulce de leche, hazelnut crumble,
sorbet of apples and lemon verbena
145 kr

GREEN MENU

Tortellini stuffed with ceps, onion confit, and Italian
truffle, Parmigano Reggiano, Jerusalem artichoke
*

Variation of celeriac, from Skäret, rosemary braised
carrots, cabbage, beets, parsley sauce
*

Mousse of hazelnuts, apples, dulce de leche, hazel-
nut crumble, sorbet of apples and lemon verbena

695 kr

 S. PELLEGRINO

59 kr

WINEMAKERS DINNER AT GASTRO

Friday 8 november 19:00
Winemakers Dinner Faiveley, Bourgogne
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1495 KR

*

Saturday 16 november 19:00
Winemakers Dinner Éxzito från Ribera del Duero
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1175 KR



OPENING HOURS

Monday open for events

Restaurant tuesday-saturday from 17.30


Sunday Closed

1/1 2018 are we cash free

Menu available to 191127

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

 Like us on
Facebook

 **WiFi**
FREE login:Gastro.guest
password:gourmet2015