

# 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 140 kr  
Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin

## CHAMPAGNE

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

## VIN PÅ GLAS

### ROSÈ

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

2017 Jean-Paul Ballard 595kr / 145 kr  
SANCERRE, FRANKRIKE

2015 Henri Boillot 720 kr / 175 kr  
BOURGOGNE, FRANKRIKE

### RÖDA

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

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 con tomate (30g)  
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

Skånskt lamm på två sätt, rosmarinbräserverade morötter, valnötter, variation på rotselleri från Skåret, Clara Friis päron

Variation på björnbär, choklad och tonkaböner

## 5 RÄTTERS MENY\* 895 KR

Terrin på skånskt duva, säsongens svampar, svartrot, picklad senap, sallad på äpple, brysselkål och italiensk tryffel

Havskräfta från Mölle, kronhill, sockermajs, tomater från Skåret, grillad lök, kantareller

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

Utskuren småländsk rådjursadel, kål, långtidsbakad bog, mandelpotatis, betor, kryddbakad persiljerot, sås på gröna enbär

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

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

## FÖRRÄTTER

Kalixlörrom, spåda betor, brioche, picklad grönt, crème fraiche  
295 kr

Terrin på skånskt duva, säsongens svampar, svartrot, picklad senap, sallad på äpple, brysselkål och italiensk tryffel  
245 kr

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

Halstrad Havskräfta från Mölle, kronhill, sockermajs, tomater från Skåret, grillad lök, kantareller  
265 kr

## VARMRÄTTER

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

Skånskt lamm på två sätt, rosmarinbräserverade morötter, valnötter, variation på rotselleri från Skåret, Clara Friis päron  
395 kr

Utskuren småländsk rådjursadel, kål, långtidsbakad bog, mandelpotatis, betor, kryddbakad persiljerot, sås på gröna enbär  
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, potatis från Larsviken, sauterad lök, pepparrotsmör, Dijonsenap, äggula  
365 kr

## DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör  
50 kr per bit

Crème brûlée med säsongens sorbet  
135 kr

Variation på björnbär, choklad och tonkaböner  
145 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 Skåret, rosmarinbräserverade morötter, kål, betor, persiljesås  
\*

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

695 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

6 november - 9 november

## GASTROS FANTASTISKA JULBORD

28 november - 21 december

**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



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 140 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

2017 Jean-Paul Ballard 595kr / 145 kr  
SANCERRE, FRANKRIKE

2015 Henri Boillot 720 kr / 175 kr  
BOURGOGNE, FRANKRIKE

### RED

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

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 Skåne in two ways, rosemary braised carrots,  
walnuts, variation of celeriac from Skåret, Clara friis pea

Variation of blackberries, chocolate and tonka beans

## 5 COURSE MENU\* 895 KR

Pigeon terrine, seasonal mushrooms, salsify, pickled  
mustard seeds, "salad" of apples, Brussels sprouts,  
Italian truffle

Seared langoustine from Mölle, crown dill, corn,  
tomatoes from Skåret, grilled onion, chanterelles

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

Loin of roe deer, cabbage, slow cooked shoulder,  
almond potatoes, beets, spiced parsley roots,  
red wine sauce scented with green juniper berries

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

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

## STARTERS

Bleak roe from Kalix, young beets, brioche, pickled greens,  
crème fraiche  
295 kr

Pigeon terrine, seasonal mushrooms, salsify, pickled mustard  
seeds, "salad" of apples Brussels sprouts, Italian truffle  
245 kr

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

Seared langoustine from Mölle, crown dill, corn, tomatoes from  
Skåret, grilled onion, chanterelles  
265 kr

## MAIN COURSES

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

Lamb from Skåne in two ways, rosemary braised carrots,  
walnuts, variation of celeriac from Skåret, Clara friis pear  
395 kr

Loin of roe deer, cabbage, slow cooked shoulder, almond  
potatoes, beets, spiced parsley roots, red wine sauce scented  
with green juniper berries  
395 kr

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

## DESSERTS

Gastros selection of cheese with accompaniment  
50 kr per piece

Crème brûlée with seasonal sorbet  
135 kr

Variation of blackberries, chocolate and tonka beans  
145 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 Skåret, rosemary braised  
carrots, cabbage, beets, parsley sauce  
\*

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

695 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



Like us on  
Facebook



login:Gastro guest  
password:gourmet2015