

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

OLD FASHIONED 125 kr
Bourbon, Bitter, Socker

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

NONINO SPRITZ 140 kr
Nonino Grappa, Prosecco, Apelsin

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

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

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

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

2015 Meursault Domaine Michelot 795 kr / 185 kr
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2012 Chardonnay, Joseph Phelps
SONOMA COAST, USA 10CL 250KR 15CL 335KR

RÖDA

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

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

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

Gillardeau ostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

36 månaders Pata Negra con tomate (30g)
95 kr

30 g Caviar "Rogn" White sturgeon, brioche, smetana
695 kr

3 RÄTTERS MENY 735 KR

Kalixlörrom, variation på tysk vit sparris,
ramslöksemulsion, brioche

Vårkyckling, ramslök, toppmurklor, primörmorot,
färsipotatis, italiensk tryffel, rostad kycklingsky

Rabarber, citronverbena, pistage

5 RÄTTERS MENY* 895 KR

Kalixlörrom, variation på tysk vit sparris,
ramslöksemulsion, brioche

Havskräfta, Vikentomater, färsk lök, svart vitlök,
luftig hollandaise, grönsparis, krutonger

Cannelloni, Limousinoxe, italiensk tryffel,
toppmurklor, Parmesanost

Lamm från Sinarpsdalen, minikronärtskocka,
aubergine, bondböner, fatlagrad fetaost, steklök,
tomat och olivsky

Mispel, Tahitivanilj, mjölkchoklad

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

"Sallad" på späda betor, getost, nässlor, valnötter, rädisa, oxalis
195 kr

Havskräfta, Vikentomater, färsk lök, svart vitlök,
luftig hollandaise, grönsparis, krutonger
245 kr

Kalixlörrom, variation på tysk vit sparris,
ramslöksemulsion, brioche
295 kr

Cannelloni, Limousinoxe, italiensk tryffel, toppmurklor,
Parmesanost
245 kr

VARMRÄTTER

Skrei, spritärter, frasig brandade, kallrökt bacon,
grön sparris, persiljeskum
395 kr

Vårkyckling, ramslök, toppmurklor, primörmorot, färsipotatis,
italiensk tryffel, rostad kycklingsky
395 kr

Lamm från Sinarpsdalen, minikronärtskocka, aubergine,
bondböner, fatlagrad fetaost, steklök, tomat och olivsky
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfile, sauterad lök, råstekt
potatis, pepparrotssmör, Dijonsenap, äggula
355 kr

DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör
50 kr per bit

Crème brûlée med säsongens sorbet
135 kr

Rabarber, citronverbena, pistage
155 kr

Mispel, Tahitivanilj, mjölkchoklad
155 kr

VEGANSK MENU

Glacerad vit och grönsparis, spritärter, färsk lök,
hasselnötsdressing
*

Färsipotatis, toppmurklor, frasig kronärtskocka,
ragu på bondböner, rostad morot,
tryffelskum, spenat
*

Variation på hallon, vanilj och choklad

695 kr

ALLTID PÅ GASTRO

FÖRRÄTT

Matjesill "Extra", quenelle på ägg och pepparrot,
mandelpotatis, lörrom, rödlök, brynt smör

VARMRÄTT

Biff Rydberg på hängmörad oxfile, sauterad lök, råstekt
potatis, pepparrotssmör, Dijonsenap, äggula

DESSERT

Crème brûlée med säsongens glass

595 kr

WINEMAKERS DINNER PÅ GASTRO

Torsdag 2 maj 19:00

Wine Makers Saronsberg
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1395 KR

Lördag 25 maj 19:00

Wine Makers Dinner Chateau Boyd-Cantenac
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1395 KR

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 190601



Gilla oss på
Facebook



login:Gastro guest
password:gourmet2015

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

OLD FASHIONED 125 kr
Bourbon, Bitter, Sugar

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

NONINO SPRITZ 140 kr
Nonino Grappa, Prosecco, Orange

CHAMPAGNE

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

WINE BY THE GLASS

WHITE

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

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

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

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

2015 Meursault Domaine Michelot 795 kr / 185 kr
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2012 Chardonnay, Joseph Phelps
SONOMA COAST, USA 10CL 250KR 15CL 335K

RED

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

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

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
SAUTERNIS, BORDEAUX, FRANKRIKE

TO START WITH

Gillardeau oyster with classical accompaniments
39 kr/piece

36 months Pata Negra ham, pan con tomate
95 kr

30 g Caviar "Rogn" White sturgeon, brioche, smetana
695 kr

3 COURSE MENU 735 KR

Bleak roe from Kalix, variation of German white
asparagus, ramson emulsion, brioche

Spring chicken, ramson, tip morels, spring carrots,
new potatoes, Italian truffle, roasted chicken jus

Rhubarbs, lemon verbena, pistaschio

5 COURSE MENU* 895 KR

Bleak roe from Kalix, variation of German white
asparagus, ramson emulsion, brioche

Langoustine, tomatoes from Viken, fresh onion, black
garlic, aerated hollandaise sauce, green asparagus,
croutons

Cannelloni, Limousin beef, truffle from Italy, tip morels,
Parmesan cheese

Lamb from Sinarpsdalen, artichokes, aubergine,
broad beans, barrel aged feta cheese, onions, lamb
jus scented with tomatoes and olives

Loquat, Tahiti vanilla, milk chocolate

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

"Salad" on spring beets, goat cheese, nettles, walnuts,
radish, oxalis
195 kr

Langoustine, tomatoes from Viken, fresh onion, black garlic,
aerated hollandaise sauce, green asparagus, croutons
245 kr

Bleak roe from Kalix, variation of German white asparagus, ramson
emulsion, brioche
295 kr

Cannelloni, Limousin beef, truffle from Italy, tip morels,
Parmesan cheesen
245 kr

MAIN COURSES

Skrei cod, garden peas, crispy brandade, cold smoked bacon,
green asparagus, parsley foam
395 kr

Spring chicken, ramson, tip morels, spring carrots,
new potatoes, Italian truffle, roasted chicken jus
395 kr

Lamb from Sinarpsdalen, artichokes, aubergine, broad beans,
barrel aged feta cheese, onions, lamb jus scented with
tomatoes and olives
395 kr

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

DESSERTS

Gastros selection of cheese with accompaniment
50 kr per piece

Crème brûlée with seasonal sorbet
135 kr

Rhubarbs, lemon verbena, pistaschio
155 kr

Loquat, Tahiti vanilla, milk chocolate
155 kr

VEGAN MENU

Glazed white and green asparagus, garden peas,
fresh onions, hazelnuts dressing
*

New potaoes, tip morels, crispy artichoke,
ragoût on broad beans and roasted carrots,
truffle foam, spinach
*

Variation of raspberry, vanilla and chocolate

695 kr

ALWAYS ON GASTRO

STARTER
Matjes herring "Extra", quenelle of egg and horseradish,
almond potatoes, bleakroe, red onion, browned butter

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
595 kr

WINEMAKERS DINNER AT GASTRO

Thursday 2 may 19:00
Wine Makers Saronsberg
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1395KR

Saturday 25 may 19:00
Wine Makers Dinner Chateau Boyd-Cantenac
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1750 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 190601

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



Like us on
Facebook



login:Gastro guest
password:gourmet2015