

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

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 BRUT CHARLES HEIDSICK
995 kr / 165 kr

VIN PÅ GLAS

ROSÈ

2016 Rosé di Casanova La Spinetta 495 kr / 135 kr
TOSCANA, ITALIEN

VITA

2018 M Chapoutier, Vermentino 395kr / 155kr
LANGUEDOC, FRANKRIKE

2018 Schwarz, The Butcher 495kr / 135kr
BURGENLAND, ÖSTERRIKE

2018 Domaine Paul Cherrier, Sauvignon Blanc 695kr / 185kr
SANCERRE, FRANKRIKE

RÖDA

2018 Juan Gil, Yellow Lable 395kr / 115kr
JUMILLA, SPANIEN

2015 Anselma, Nebbiolo 645kr / 175kr
PIEMONTE, ITALIEN

2011 Château Amarzelle Figeac 695kr / 185kr
SAINT-EMILION, BORDEAUX

SÖTA

2014 Graham's L.B.V 95 kr
DOURO, PORTUGAL

2016 Petit Guiraud 95 kr
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKE

ATT STARTA MED

Gillardeau ostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

36 mån Pata Negra (50 g) med pan con tomate
135 kr

5 RÄTTERS SURPRISE MENY* 895 KR

UTVALDA VINER

5 rätter 895 kr
* Gäller för samtliga i sällskapet

FÖRRÄTTER

Kalixlöjrom, brioche, rödlök, citron, smetana
295 kr

Skagenröra på handskalade räkor, surdegsbröd,
sommargurka, picklat grönt
145 kr

Halstrad havskräfta från Mölle, cannelloni fylld med
ratatouille och parmesancreme, ragu på spritärter, socker-
majs och kronärtskocka, barigoulesås, bakade Vikentomater
245 kr

Pocherat ägg från Jonstorp, bacon från Skäret, grillad
romansallad, grön sparris, hollandaisesås, krutonger,
semitorkade tomater
245 kr

VARMRÄTTER

Cannelloni fylld med ratatouille och parmesancreme,
ragu på spritärter, sockermajs och kronärtskocka,
grillad sparris, barigoulesås
295 kr

Odlad hälleflundra "Sterling", creme på forellrom,
pepparrot och gräslök, späda betor, primörmorot,
kompott på färskpotatis från Väsby, kantareller
335 kr

Hemjord chorizo på gris från Karlsfältsgård,
kantareller, färsk sommartryffel, picklad senap,
frasig lök, mandelpotatispuré
245 kr

Grillad ryggbiff, sommarbönor, färskpotatis från Väsby,
rödlöksmarmelad, primörer från Skäret, portvinsås
335 kr

DESSERTER

Gastros utvalda ostar med pain epice, kvittentmarmelad
och knäckebröd från Brödkultur
145 kr

Vaniljglass, jordgubbar från Viken, maräng, jordgubbsskum
125 kr

Crème på vitchokad och citronverbena, gjuten crème brûlée,
lemoncurd, rabarbersorbet, crumble, sommarbär
125 kr

HELGENS SPECIAL

FÖRRÄTT
Skagenröra på handskalade räkor, surdegsbröd,
sommargurka, picklat grönt

VARMRÄTT
Grillad ryggbiff, sommarbönor, färskpotatis
från Väsby, rödlöksmarmelad,
primörer från Skäret, portvinsås

DESSERT
Vaniljglass, jordgubbar från Viken, maräng,
jordgubbsskum

495 kr
Även som avhämtning

KÖP ETT
PRESENTKORT

MINVINO® 85 kr

S.PELLEGRINO 59 kr

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

Gilla oss på
Facebook

WiFi
FREE login:Gastro guest
password:gourmet2015