

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

N.V ANDRÉ CLOUET, BRUT NATURE
CHAMPAGNE, FRANKRIKE
995 kr / 165 kr

VIN PÅ GLAS

ROSÈ

2016 Rosé di Casanova La Spinetta 425 kr / 95 kr
TOSCANA, ITALIEN

VITA

2018 Famille Hugel, Gentil "Hugel" 425kr / 95kr
ALSACE, FRANKRIKE

2017 Alain Jaume, Côte du Rhône 495kr / 125kr
RHÔNE, FRANKRIKE

2017 Riesling, Markus Molitor 580kr / 145kr
MOSEL, TYSKLAND

2016 Vigoner, Saronsberg 550kr / 135kr
TULBAGH, SYD AFRIKA

RÖDA

2018 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 425kr / 95kr
JUMILLA, SPANIEN

2015 Lapostolle Grand Selection, Cabernet Sauvignon 550kr / 135kr
RAPEL, CHILE

2016 Luigi Voghera, Nebbiolo 580kr / 145kr
PIEMONTE, ITALIEN

SÖTA

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

2016 Petit Guiraud 95 kr
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKE

ATT STARTA MED

Spanien vs Italien
36 månaders pata negra pan con tomate
Savigni Cinta Senese Eko
135 kr

Gillardeau ostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

Caviar Rogn "white sturgeon", smetana, brioche
15 g / 495 kr

7 RÄTTERS SURPRISE MENY* 1395 KR

UTVALDA VINER

7 rätter 1095 kr
* Gäller för samtliga i sällskapet

FÖRRÄTTER

Glacerad vitsparris, spritärter, pilgrimsmussla från Hitra,
ramslök, stenbitsrom, hollandaisesås
195 kr (245 kr*)

eller

Tortellini fylld med karl Johan och säsongens svamp,
tryffelskum, lökcrème, parmesanflarn
195 kr (245 kr*)

VARMRÄTTER

Halstrad piggvar, fänkålskroket, primörmorötter, kronärt-
skocka, dragonsky, soffritto smaksatt färskpotatis
325 kr (395 kr*)

eller

Skånskt lamm, grön sparris, sticklök, bakade tomater, rulle
på lamm Bolognese, fetaost och grillad aubergine, lammsky
325 kr (395 kr*)

DESSERTER

Variation på rabarber, pistage och vanilj
125 kr (145 kr*)

eller

Gastros utvalda ostar med säsongens tillbehör
50 kr per bit

3 rätter 595 kr

5 rätter 745 kr

* Ordinarie pris

HELGENS SPECIAL

FÖRRÄTT

Hummersoppa, quenelle på hummer och hand-
skalade räkor, bakade Vikentomater, vitsparris

VARMRÄTT

Skånskt Kalvfilé, mörkrost kalvlägg, färskpotatis
från Skäret, Österlensparris, primörmorötter,
brytböner, dragonsk

DESSERT

Bavaroise på vit choklad och citronverbena,
chokladcreme, jordgubbar från Viken
Tillval 75 kr

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