

# 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 CHARLES HEIDSIECK  
BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE  
995 kr / 165 kr

## VIN PÅ GLAS

### VITA

2018 Famille Hugel, Gentil "Hugel" 425kr/115kr  
ALSACE, FRANKRIKE

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

2018 Domaine Paul Cherrier, Sancerre 740kr/175kr  
LOIRE, FRANKRIKE

2017 Domaine Michelot, Côte D'Or 795kr/185kr  
BOURGOGNE, FRANKRIKE

### RÖDA

2018 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 425kr / 115kr  
JUMILLA, SPANIEN

2016 Famille Perrin, Côte du Rhône 495kr/125kr  
RHÔNE, FRANKRIKE

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

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

203 Val di Suga, Brunello di Montalcino 795kr/185kr  
TOSCANA, 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, lökrème, 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

Toast Skagen på handskalade räkor,  
grillat surdegsbröd, marinerad sallad

### VARMRÄTT

Grillad ryggbiff, grön sparris, rödvinskyl, "Rydberg  
potatis", rostade rotfrukter

### DESSERT

Gastros chokladdessert  
Tillval 75 kr

395 kr

Även som avhämtning

## VÅR PROGRAM PÅ GASTRO

Fredagen 22 maj 19:00

Winemakers Dinner Avignonesi  
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1495 KR

KÖP ETT  
PRESENTKORT

MINVINO®

85 kr

S. PELLEGRINO

59 kr

Fråga efter

CORAVIN®

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

Gilla oss på  
Facebook

WiFi  
FREE

login: Gastro guest  
password: gourmet2015