

# GASTRO

ETABL. 1998

## COCKTAILS

BARTENDER'S CHOICE 115 kr

DRY MARTINI 125 kr  
Noilly Prat, Gin, Oliv

AVIATION 125 kr  
Gin, Maraschino, Viol, Citron

OLD FASHIONED 125 kr  
Bourbon, Bitter, Socker

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

NONINO SPRITZ 140 kr  
Nonino Grappa, Prosecco, Apelsin

FRENCH 140 kr  
Champagne, Gin, Citron

## CHAMPAGNE

DEVAUX GRANDE RÉSERVE  
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE  
695 kr / 135 kr

DEVAUX BLANC DE NOIRS  
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE  
895 kr / 165 kr

## VIN PÅ GLAS

### ROSÈ

2016 Rosè di Casanova La Spinetta 485 kr / 115 kr  
TOSCANA, ITALIEN

### VITA

2015 Little James Basket 395 kr / 100kr  
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2015 Riesling Johannishof 450 kr / 110 kr  
JOHANNISHOF, RHEINGAU, TYSKLAND

2016 Ashbourne Sauvignon Blanc Chardonnay 495 kr / 120 kr  
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

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

2016 Hamilton Russel Chardonnay 850 kr / 195 kr  
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

### RÖDA

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 100 kr  
JUMILLA, SPANIEN

2014 River's Edge Pinot Noir 560 kr / 135 kr  
FOPPIANO VINEYARDS, USA

2014 Rodney Strong Cabernet Sauvignon 690 kr / 155 kr  
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 720 kr / 165 kr  
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2015 Barbera D'Alba, Mauro Veglio 850 kr / 195 kr  
PIEMONTE, ITALIEN

### SÖTA

Smith Woodhouse 10 year Tawny Port 870 kr / 95 kr  
SMITH WOODHOUSE, DOURO, PORTUGAL

Lions de Suduiraut 870 kr / 95 kr  
BORDEAUX, FRANKRIKEN

## ATT STARTA MED

Gillardeauostron med klassiska tillbehör  
39 kr/st

36 mån Pata negra skinka (30 g) med pan con tomate  
95 kr

### 3 RÄTTERS MENY\* 695 KR

Amuse Bouche

Vit sparris, stenbitsrom, Norsk kungskrabba,  
kärnmjök, ramslök

Skånskt lamm, Vikentomater, ramslök, kronärtskocka, friterad fänkål, vårens svamp

Isländsk söl, rabarber, vit chokladchiboust, havre

### 5 RÄTTERS MENY\* 895 KR

Amuse Bouche

Vit sparris, stenbitsrom, Norsk kungskrabba,  
kärnmjök, ramslök

Halstrad havskräfta från Grebbestad, spritärtor,  
bondbönor, toppmurklor, Pata Negra skum

Odlad hälleflundra Sterling, "nässelpotatis", grön  
sparris, lökar, frasigt rökt slag

Skånskt lamm, Vikentomater, ramslök,  
kronärtskocka, friterad fänkål, vårens svamp

Isländsk söl, rabarber, vit chokladchiboust, havre

### GRÖN MENY 695 KR

Amuse bouche

Tortellini, Italiensk tryffel, bondbönor, spritärtor,  
toppmurklor

63 gradigt ekologiskt ägg, vit och grön sparris,  
nässelpotatis, kronärtskocka, lökar, dragon emulsion

Isländsk söl, rabarber, vit chokladchiboust, havre

### UTVALDA VINER

3 rätter 395 kr, 5 rätter 695 kr  
\* Gäller för samtliga i sällskapet

## FÖRRÄTTER

Fatlagrad sill "extra", ekologiskt ägg, löjrom,  
mandelpotatis, brynt smör, rödlök  
165 kr

Vit sparris, stenbitsrom, norsk kungskrabba,  
kärnmjök, ramslök  
195 kr

Halstrad havskräfta från Grebbestad, spritärtor, bondbönor,  
toppmurklor, Pata Negra skum  
265 kr

Tortellini, Italiensk tryffel, vårkyckling, anklever  
235 kr

## VARMRÄTTER

Odlad hälleflundra Sterling, "nässelpotatis", grön sparris,  
lökar, frasigt rökt slag  
395 kr

Skånskt lamm, Vikentomater, ramslök, kronärtskocka,  
friterad fänkål, vårens svamp  
395 kr

Hängmörad grillad Striploin "Creekstone farms", bacon,  
såsongens grönsaker, bearnaisesås, potatis från  
Kullabygden, black garlic  
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, råstekt potatis,  
lökconfit, äggula, dijonsenap, pepparrotsmör (G)  
345 kr

## DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör  
50 kr per bit

Crème brûlée med såsongens glass  
125 kr

Isländsk söl, rabarber, vit chokladchiboust, havre  
150 kr

## LOKALT VATTEN

Lätt kolsyrat

49 kr/pp

## ALLTID PÅ GASTRO

### FÖRRÄTT

Fatlagrad sill "extra", ekologiskt ägg, löjrom,  
mandelpotatis, brynt smör, rödlök

### VARMRÄTT

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, råstekt potatis,  
lökconfit, äggula, dijonsenap, pepparrotsmör

### DESSERT

Crème brûlée med såsongens tillbehör

495 kr

## VÅR PROGRAM PÅ GASTRO

Lördagen den 5 maj 19:00

Brewers Ratts från Stellenborsch Sydafrika  
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1495 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

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



Gilla oss på  
**Facebook**



login: Gastro guest  
password: gourmet2015

# GASTRO

ETABL. 1998

## COCKTAILS

BARTENDER'S CHOICE 115 kr

DRY MARTINI 125 kr  
Noilly Prat, Gin, Oliv

AVIATION 125 kr  
Gin, Maraschino, Viol, Citron

OLD FASHIONED 125 kr  
Bourbon, Bitter, Sugar

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

NONINO SPRITZ 140 kr  
Nonino Grappa, Prosecco, Orange

FRENCH 140 kr  
Champagne, Gin, Lemon

## CHAMPAGNE

DEVAUX GRANDE RÉSERVE  
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE  
695 kr / 135 kr

DEVAUX BLANC DE NOIRS  
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE  
895 kr / 165 kr

## WINE BY THE GLASS

### ROSÉ

2016 Rosé di Casanova La Spinetta 485 kr / 115 kr  
TOSCANA, ITALIEN

### WHITE

2015 Little James Basket 395 kr / 100kr  
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2015 Riesling Johannishof 450 kr / 110 kr  
JOHANNISHOF, RHEINGAU, TYSKLAND

2016 Ashbourne Sauvignon Blanc Chardonnay 495 kr / 120 kr  
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

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

2016 Hamilton Russel Chardonnay 850 kr / 195 kr  
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

### RED

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 100 kr  
JUMILLA, SPANIEN

2014 River's Edge Pinot Noir 560 kr / 135 kr  
FOPPIANO VINEYARDS, USA

2014 Rodney Strong Cabernet Sauvignon 690 kr / 155 kr  
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 720 kr / 165 kr  
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2015 Barbera D'Alba, Mauro Veglio 850 kr / 195 kr  
PIEMONTE, ITALIEN

## DESSERT WINES

Smith Woodhouse 10 year Tawny Port 870 kr / 95 kr  
SMITH WOODHOUSE, DOURO, PORTUGAL

Lions de Suduiraut 870 kr / 95 kr  
BORDEAUX, FRANKRIKE

## TO START WITH

Gillardeau oysters with classic accompaniments  
39 kr/st

36 months Pata negra ham (30 g) with pan con tomate  
95 kr

### 3 COURSE MENY\* 695 KR

Amuse Bouche

White asparagus, lumpfish roe, king crab  
from Norway, buttermilk, ramsons

"Lamb from Skåne", Viken tomatoes, artichoke, deep  
fried fennel, spring mushrooms

Icelandic söl, rhubarbs white chocolate chiboust,  
oats

### 5 COURSE MENY\* 895 KR

Amuse Bouche

White asparagus, lumpfish roe, king crab  
from Norway, buttermilk, ramsons

Seared langoustine from Grebbestad, English pea, broad  
beans, tip morels, Pata Negra foam

"Lamb from Skåne", Viken tomatoes, artichoke, deep  
fried fennel, spring mushrooms

Farmed halibut Sterling "nettle potatoes", green  
asparagus, onions, crispy smoked halibut belly

Icelandic söl, rhubarbs white chocolate chiboust,  
oats

### GREEN MENY 695 KR

Amuse Bouche

Tortellini, Italian truffle, spring chicken, foie gras

63 degree organic egg, white and green asparagus,  
"nettle potatoes", artichoke, onions, dragon emulsion

## WINE PAIRINGS

3 courses 395 kr, 5 courses 695 kr  
\*5 course and 7 course menu is to all in your party

5 course menu is to all in your party

## STARTERS

Barrel aged herring "extra", organic egg, bleak roe, almond  
potatoes, browned butter, red onion  
165 kr

White asparagus, lumpfish roe, king crab from Norway,  
buttermilk, ramsons  
195 kr

Seared langoustine from Grebbestad, English pea, broad beans,  
tip morels, Pata Negra foam  
265 kr

Tortellini, Italian truffle, spring chicken, foie gras  
235 kr

## MAIN COURSES

Farmed halibut Sterling "nettle potatoes", green asparagus,  
onions, crispy smoked halibut belly  
395 kr

"Lamb from Skåne", Viken tomatoes, artichoke, deep fried  
fennel, spring mushrooms  
395 kr

Dry aged grilled striploin "Creekstone farms", bacon,  
vegetables, sauce bearnaise, potatoes from Kullabygden,  
black garlic  
395 kr

Biff Rydberg, diced dry aged fillet of beef,  
fried dice of potatoes, onion confit, egg yolk,  
Dijon mustard, horseradish butter (G)  
345 kr

## DESSERTS

Gastros selected cheese with accompaniment  
50 kr per piece

Crème brûlée with seasonal ice cream  
125 kr

Icelandic söl, rhubarbs white chocolate chiboust, oats  
150 kr

## LOCAL WATER

Lightly carbonated

49 kr/pp

## ALWAYS ON GASTRO

### STARTER

Barrel aged herring "extra", organic egg, bleak roe,  
almond potatoes, browned butter, red onion

### MAIN COURSE

Biff Rydberg, diced dry aged fillet of beef,  
fried dice of potatoes, onion confit, egg yolk,  
Dijon mustard, horseradish butter

### DESSERT

Crème brûlée with seasonal accompaniment  
495 kr

## SPRING EVENTS AT GASTRO

Saturday 5 may 19:00

Brewers Ratts from Stellenborsch Sydafrika  
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1495 KR



## OPENING HOURS

Monday open for events

Restaurant tuesday-saturday from 17.30

Sunday Closed

1/1 2018 are we cashfree

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



Like us on  
Facebook



login:Gastro guest  
password:gourmet2015