

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

APEROL SPRITZ 140 kr
Prosecco, Aperol, Soda

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

VITA

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

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

2015 Pouilly-Fumé Les Cris 495 kr / 120 kr
LOIRE, FRANKRIKE

2015 Chablis Vieilles Vignes 540 kr / 125 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 640 kr / 150 kr
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 690 kr / 155 kr
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Crianza Dehesa de los Canonigos 850 kr / 195 kr
RIEBERA DEL DUERO SPANIEN

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

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder,
picklade rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon

Sjötunga, blomkål, svartrot, skum på ostron och
persilja, romanesco

Choklad, havtorn, vanilj

5 RÄTTERS MENY* 895 KR

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder,
picklade rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon

Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra, kejsarhatt,
alger, forellrom

Tortellini, pumpa, brynt smör, soja, shiitake,
Parmigiano Reggiano

Kryddstekt anka på två sätt, grillad rotselleri,
variation på kål, päron, anksky

Choklad, havtorn, vanilj

7 RÄTTERS MENY* 1195 KR

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder, pickla-
de rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon

Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra, kejsarhatt,
alger, forellrom

Tortellini, pumpa, brynt smör, soja, shiitake,
Parmigiano Reggiano

63 gradigt ekologiskt ägg, flower sprouts, silverlök,
potatis från Kullabygden, tryffelbuljong, brysselkål

Sjötunga, blomkål, svartrot, skum på ostron och
persilja, romanesco

Kryddstekt anka från Munka Ljungby på två sätt,
grillad rotselleri, variation på kål, päron, anksky

Choklad, havtorn, vanilj

UTVALDA VINER

3 rätter 395 kr, 5 rätter 695 kr, 7 rätter 995 kr
* Gäller för samtliga i sällskapet

FÖRRÄTTER

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

Tortellini, pumpa, brynt smör, soja, shiitake,
Parmigiano Reggiano (V)
185 kr

Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra, kejsarhatt,
alger, forellrom (G)
235 kr

Tartar på kalv från Dixon i Tyringe, äppeläder, picklade
rotfrukter, brioche, vaktelägg, dragon
195 kr

VARMRÄTTER

63 gradigt ekologiskt ägg, flower sprouts, silverlök, potatis
från Kullabygden, tryffelbuljong, brysselkål (V,G)
325 kr

Sjötunga, blomkål, svartrot, skum på ostron
och persilja, romanesco
395 kr

Kryddstekt anka från Munka Ljungby på två sätt, grillad
rotselleri, variation på kål, päron, anksky (G)
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfile, råstekt potatis,
lökconfit, äggula, Dijonsenap, pepparrotsmör (G)
345 kr

Hängmörad grillad Striploin "Creekstone farms", bacon,
säsogens grönsaker, bearnaisesås,
potatis från Kullabygden, black garlic (G)
425 kr

DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör
150 kr

Crème brûlée med säsogens glass
125 kr

Choklad, havtorn, vanilj
145 kr

LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat

49 kr/pp

G Glutenfri

V Vegetarisk

L Laktofris

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

ALLTID PÅ GASTRO

FÖRRÄTT

Fatlagrad sill "extra", ekologiskt ägg, löjrom, mandel-
potatis, brynt smör, rödlök

VARMRÄTT

Biff Rydberg på hängmörad oxfile, råstekt potatis,
lökconfit, äggula, Dijonsenap, pepparrotsmör

DESSERT

Crème brûlée med säsogens tillbehör
495 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



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, Suger, Soda

APEROL SPRITZ 140 kr
Prosecco, Aperol, Soda

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

WHITE

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

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

2015 Pouilly-Fumé Les Cris 495 kr / 120 kr
LOIRE, FRANKRIKE

2015 Chablis Vieilles Vignes 540 kr / 125 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
FOPIANO VINEYARDS, USA

2014 Rodney Strong Cabernet Sauvignon 640 kr / 150 kr
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 690 kr / 155 kr
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Crianza Dehesa de los Canonigos 850 kr / 195 kr
RIEBERA DEL DUERO SPANIEN

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 month pata negra ham (30 g) with pan con tomate
95 kr

3 COURSE MENY 695 KR

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon

Sole, cauliflower, salsify, oyster and parsley foam,
romanesco

Chocolate, sea buckthorn, vanilla

5 COURSE MENY* 895 KR

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon

Diver scallops from Hitra, king oyster, algae, trout roe

Tortellini, pumpkin, browned butter, soy, shiitake,
Parmigiano Reggiano

Spiced duck in two ways, grilled celeriac,
variation of cabbage, pear, duck jus

Chocolate, sea buckthorn, vanilla

7 COURSE MENY* 1195 KR

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon

Diver scallops from Hitra, king oyster, algae, trout roe

Tortellini, pumpkin, browned butter, soy, shiitake,
Parmigiano Reggiano

63 degree organic egg, flower sprouts, silver onions,
potatoes from Kullabygden, truffle broth,
brussels sprouts

Sole, cauliflower, salsify, oyster and parsley foam,
romanesco

Spiced duck from Munka Ljungby in two ways,
grilled celeriac, variation of cabbage, pear, duck jus

Chocolate, sea buckthorn, vanilla

WINE PAIRINGS

3 courses 395 kr, 5 courses 695 kr, 7 courses 995 kr
*5 course and 7 course menu is to all in your party

STARTERS

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

Tortellini, pumpkin, browned butter, soy, shiitake,
Parmigiano Reggiano (V)
185 kr

Diver scallops from Hitra, king oyster, algae, trout roe (G)
235 kr

Tartar of veal from Dixon in Tyringe, apple leather,
pickled root vegetables, brioche, quails egg, tarragon
195 kr

MAIN COURSES

63 degree organic egg, flower sprouts, silver onions, potatoes
from Kullabygden, truffle broth, brussels sprout (V,G)
325 kr

Sole, cauliflower, salsify, oyster and parsley foam, romanesco
395 kr

Spiced duck from Munka Ljungby in two ways,
grilled celeriac, variation of cabbage, pear, duck jus (G)
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

Dry aged grilled striploin "Creekstone farms", bacon,
vegetables, sauce bearnaise,
potatoes from Kullabygden, black garlic (G)
425 kr

DESSERTS

Gastros selected cheese with accompaniment
150 kr

Crème brûlée with seasonal ice cream
125 kr

Chocolate, sea buckthorn, vanilla
145 kr

LOCAL WATER

Lightly carbonated

49 kr/pp

G Glutenfree

V Vegetarian

L Lactosefree

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

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 ice cream
495 kr



OPENING HOURS

Monday open for events

Restaurant tuesday-saturday from 17.30

Sunday Closed

1/1 2018 are we cashfree



Like us on
Facebook



login:Gastro guest
password:gourmet2015