

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

OLD FASHIONED 125 kr
Bourbon, Bitter, Socker

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

NONINO SPRITZ 140 kr
Nonino Grappa, Prosecco, Apelsin

CHAMPAGNE

M.V CHARLES HEIDSIECK
BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE
995 kr / 165 kr

VIN PÅ GLAS

VITA

2015 Little James Basket 395 kr / 110kr
PAYS D'OC, FRANKRIKE

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

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

2015 Forge Cellar Riesling 650 kr / 155 kr
NEW YORK, USA

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

2012 Chardonnay, Joseph Phelps
SONOMA COAST, USA 10CL 250KR 15CL 335KR

RÖDA

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 110 kr
JUMILLA, SPANIEN

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

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

2014 Cuvée Les Charmes de Daix 790 kr / 175 kr
DOMAINE THIERRY MORTET, BOURGOGNE FRANKRIKE

2013 Mauro Veglio 850 kr / 195 kr
BAROLO, ITALIEN

2009 Aalto PS, Bodegas Aalto
RIBERA DEL DUERO, SPANIEN 10cl 380kr, 15cl 550kr

SÖTA

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

2016 Petit Guiraud 870 kr / 95 kr
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKEN

2001 1er Cru Supèriur
CHÂTEAU D'YQUEM 3cl 380kr, 6cl 720kr

ATT STARTA MED

Gillardeau ostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

36 månaders Pata Negra con tomate (30g)
95 kr

30 g Caviar "Rogn" White sturgeon, brioche, smetana
695 kr

3 RÄTTERS MENY 735 KR

Tartar på skånsk Limousinekalv, rökt vaktelägg,
brioche, dragonemulsion, picklat grönt

Sjötunga, kronärtskocka, krossade ärtor, frasig
krabba, emulsion smaksatt med mejram

Choklad i variation, havtorn, vanilj

5 RÄTTERS MENY* 895 KR

Kalix löjrom, svartrot, krämig äggula,
potatisskum, silverlök

Havskräfta från Mölle, ostroncrème, blomkål,
spenat, forellrom, parmesanost

Majskyckling från Munka Ljungby, rulle på rotselleri,
valnötter, Karl Johan och äpple, jordärtskocksskum,
vinägerfläsk

Variation på lamm från Sinnarpsdalen, savoykål,
sofritto, betor, getost, lammgastrique

Söl, kaffe, passionsfrukt

7 RÄTTERS SURPRISE MENY* 1395 KR

UTVALDA VINER

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

LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat

49 kr/pp

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

FÖRRÄTTER

Kalix löjrom, svartrot, krämig äggula, potatisskum, silverlök
295 kr

Tartar på skånsk Limousinekalv, rökt vaktelägg, brioche,
dragonemulsion, picklat grönt
195 kr

Havskräfta från Mölle, ostroncrème, blomkål, spenat,
forellrom, parmesanost
245 kr

Majskyckling från Munka Ljungby, rulle på rotselleri, val-
nötter, Karl Johan och äpple, jordärtskocksskum, vinägerfläsk
195 kr

VARMRÄTTER

Sjötunga, kronärtskocka, krossade ärtor, frasig krabba,
emulsion smaksatt med mejram
395 kr

Anka från Munka Ljungby, pumpa, brysselkål, kastanjer,
pekannöt, apelsinbräserad morot, rågbrödsflarn
395 kr

Variation på lamm från Sinnarpsdalen, savoykål, sofritto,
betor, getost, lammgastrique
395 kr

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, sauterad lök, råstekt
potatis, pepparrotssmör, Dijonsenap, äggula
345 kr

DESSERTER

Gastros utvalda ostar med tillbehör
50 kr per bit

Crème brûlée med säsongens glass
135 kr

Söl, kaffe, passionsfrukt
155 kr

Choklad i variation, havtorn, vanilj
155 kr

VEGETARISK MENU

Rulle på rotselleri, valnötter, Karl Johan och äpple,
jordärtskocksskum
*

Savoykål, sofritto, kronärtskocka, pumpa, bryssel-
kål, kastanjer, pecannöt, apelsinbräserad morot,
rågbrödsflarn
*

Choklad i variation, havtorn, vanilj

735 kr

ALLTID PÅ GASTRO

FÖRRÄTT

Matjesill "Extra", quenelle på ägg och pepparrot,
mandelpotatis, Löjrom, rödlök, brynt smör

VARMRÄTT

Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, sauterad lök, råstekt
potatis, pepparrotssmör, Dijonsenap, äggula

DESSERT

Crème brûlée med säsongens glass

595 kr

WINEMAKERS DINNER PÅ GASTRO

Lördagen 9 februari 19:00

Wine Makers Dinner Mas Doix
Kvällens värd: Valenti Llagostera

PRIS 1795 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

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

OLD FASHIONED 125 kr
Bourbon, Bitter, Sugar

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

NONINO SPRITZ 140 kr
Nonino Grappa, Prosecco, Orange

CHAMPAGNE

M.V CHARLES HEIDSIECK
BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE
995 kr / 165 kr

WINE BY THE GLASS

WHITE

2015 Little James Basket 395 kr / 110 kr
PAYS D'OC, FRANKRIKE

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

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

2015 Forge Cellar Riesling 650 kr / 155 kr
NEW YORK, USA

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

2012 Chardonnay, Joseph Phelps
SONOMA COAST, USA 10CL 250KR 15CL 335K

RED

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 110 kr
JUMILLA, SPANIEN

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

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

2014 Cuvée Les Charmes de Daix 790 kr / 175 kr
DOMAINE THIERRY MORTET, BOURGOGNE, FRANKRIKE

2013 Mauro Veglio 850 kr / 195 kr
BAROLO, ITALIEN

2009 Aalto PS, Bodegas Aalto
RIBERA DEL DUERO, SPANIEN 10cl 380kr, 15cl 550kr

DESSERT WINES

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

2016 Petit Guiraud 870 kr / 95 kr
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKE

2001 1er Cru Supèriur
CHÂTEAU D'YQUEM 3cl 380kr, 6cl 720kr

TO START WITH

Gillardeau oyster with classical accompaniments
39 kr/piece

36 months Pata Negra ham, pan con tomate
95 kr

30 g Caviar "Rogn" White sturgeon, brioche, smetana
695 kr

3 COURSE MENU 735 KR

Tartar of Limousine veal from Skåne, smoked quails egg,
brioche, tarragon emulsion, pickled greens

Sole, artichoke, crushed peas, crispy crab,
marjoram emulsion

Chocolate in textures, sea buckthorn, vanilla

5 COURSE MENU* 895 KR

Bleak roe from Kalix, salsify, creamy egg yolk,
potatoes foam, silver onion

Langoustine from Mölle, oyster crème, cauliflower,
spinach, trout roe, parmesan cheese

Cornfed chicken from Munka Ljungby, roulade of celeriac,
walnuts, ceps, and apples, Jerusalem artichoke,
vinegar bacon

Variation on lamb from Sinnarsdalen, savoy cabbage,
sofritto, beeets, goat cheese, lamb gastrique

Söl, coffee, passion fruit

7 COURSE SURPRISE MENU* 1395 KR

WINE PAIRINGS

3 courses 395 kr, 5 courses 695 kr, 7 courses 995 kr

*5 and 7 course menu is to all in your party

LOCAL WATER

Lightly carbonated

49 kr/pp

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

STARTERS

Bleak roe from Kalix, salsify, creamy egg yolk, potatoes foam,
silver onion
295 kr

Tartar of Limousine veal from Skåne, smoked quails egg,
brioche, tarragon emulsion, pickled greens
195 kr

Langoustine from Mölle, oyster crème, cauliflower, spinach, trout
roe, parmesan cheese
245 kr

Cornfed chicken from Munka Ljungby, roulade of celeriac, walnuts,
ceps, and apples, Jerusalem artichoke, vinegar bacon
195 kr

MAIN COURSES

Sole, artichoke, crushed peas, crispy crab, marjoram emulsion
395 kr

Duck from Munka Ljungby, pumpkin, brussels sprouts,
chestnuts, pecans, orange braised carrots, rye bread tuile
395 kr

Variation on lamb from Sinnarsdalen, savoy cabbage, sofritto,
beeets, goat cheese, lamb gastrique
395 kr

"Biff Rydberg", diced dry aged tenderloin, sauteed onions,
roasted potato dice, horseradish butter, Dijon mustard, egg yolk
345 kr

DESSERTS

Gastros selection of cheese with accompaniment
50 kr per piece

Crème brûlée with seasonal ice cream
135 kr

Söl, coffee, passion fruit
155 kr

Chocolate in textures, sea buckthorn, vanilla
155 kr

VEGETARIAN MENU

Roulade of celeriac, walnuts, ceps, apples, Jerusa-
lem artichoke

Savoy cabbage, sofritto, artichoke, pumpkin,
Brussels sprouts, chestnuts, pecans, orange
braised carrots

Chocolate in textures, sea buckthorn, vanilla

735 kr

ALWAYS ON GASTRO

STARTER
Matjes herring "Extra", quenelle of egg and horseradish,
almond potatoes, bleakroe, red onion, browned butter

MAIN COURSE
"Biff Rydberg", diced dry aged tenderloin, sauteed
onions, roasted potato dice, horseradish butter,
Dijon mustard, egg yolk

DESSERT
Crème brûlée with seasonal ice cream
595 kr

WINEMAKERS DINNER AT GASTRO

Saturday 9 februari 19:00

Wine Makers Dinner Mas Doix
Kvällens värd: Valenti Llagostera

PRICE 1795 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