

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY À LA CARTE

FÖRRÄTTER

SOPPA VICHYSSEOISE 125 kr
bakad purjolök, gröna ärtor, krispig potatis

STRACIATELLA 125 kr
örtsalsa från Görväln, gulbeta mandel, tomaters från Karintorp

VARMRÄTTER

BAKAD TORSK 295 kr
ostronsås, stenbitsrom, broccoli blomkål, rädisa, citron, gurka, dill

SMÖRSTEKT RYGGBIFF 350 kr
friterad potatis, rödvinsås, örtsmör och bönor

KYCKLING FRÅN HAGBY GÅRD 275 kr
provencalesmör, kycklingjus, ärtor bönor svensk Nduja

FALAFEL PÅ RÄTTVIKSÄRT 245 kr
hummus, smörade bönor, inlagd zucchini Görvälns örter och grönkål

DESSERTER

FÄRSKOSTGLASS 165 kr
lingonmaräng, chokladkräm, salt kolasås marconamandel

SOLERO 165 kr
yoghurtglass, apelsinsorbet, havtorn, timutpeppar

3 X PRALINER 135 kr
från vår konditor Sussie

DRYCKER

MOUSSERANDE

Palmer Brut Reserve Champagne 220 kr

François Montand Blanc de Blancs Brut, Jura 150 kr

VITT

Weingut Knebelbrüde, Riesling, Mosel 180 kr

Jean-Maurice Raffaul, Chenin Blanc, Loir 150 kr

RÖTT

Summer Wolff Gio Gio, Freisa, Piemonte 180 kr

Airlie Bank Garden Red, Yarra Valley 150 kr

ÖL

Mariestads Continental 76 kr

Wisby Lager 79 kr

Poppels APA Glutenfri 96 kr

Omaka ofarlig ipa 92 kr

ALKOHOLFRITT

Julmust 55 kr

Bubbelvatten 50 kr

Oddbird Blanc De Blancs 135 kr

Ein Zwei Zero Riesling 120 kr

Hopple Pomologik 85 kr

Wisby Easy Rider Bulldog 65 kr

Tomorrow Brewing Ofiltrerad Lager 65 kr

Färna Svarta Vinbär 75 kr

Färna Mousserande Rabarber 75 kr

Rudenstams Vita Vinbär 75 kr

KAFFE OCH TE

Bryggkaffe arvid nordquist (eko) 50 kr

Cappuccino 55 kr

Espresso 45 kr

Espresso macchiato 50 kr

Dammann te (svart, vitt, rött, grönt) 55 kr

För fullständig dryckeslista fråga personalen

GÖRVÄLNS

LUNCH MENU À LA CARTE

STARTERS

SOUP VICHYSOISE 125 kr
Baked Leeks, Green Peas & Crispy Potatoes

STRACIATELLA 125 kr
Herb Salsa from Görvåln, Tomatoes from Carintorp, Yellow Beet & Almonds

MAIN COURSES

BAKED COD 295 kr
beurre blanc with, Roe, broccoli cauliflower, radish, lemon, cucumber, dill

SIRLOIN STEAK 350 kr
fried potatoes, red wine sauce, herb butter and beans

CHICKEN FROM HAGBY GÅRD 275 kr
provencale butter, peas, beans .
swedish Nduja

PEA FALAFEL 245 kr
hummus, buttered beans, pickled zucchini, Görvålns herbs and kale

DESSERTS

CREAM CHEESE ICE CREAM 165 kr
lingonberry meringue, chocolate cream salted caramel sauce, Marcona almonds

SOLERO 165 kr
yogurt ice cream, orange sorbet sea buckthorn, time pepper

3 X PRALINES 135 kr
from our pastry chef Sussie

BEVERAGES

SPARKLING

Palmer Brut Reserve Champagne 220 kr
François Montand Blanc de Blancs Brut, Jura 150 kr

WHITE

Weingut Knebelbrüde, Riesling, Mosel 180 kr
Jean-Maurice Raffaul, Chenin Blanc, Loir 150 kr

RED

Summer Wolff Gio Gio, Freisa, Piemonte 180 kr
Airlie Bank Garden Red, Yarra Valley 150 kr

BEER

Mariestads Continental 76 kr
Wisby Lager 79 kr
Poppels APA Glutenfri 96 kr
Omaka ofarlig ipa 92 kr

NON-ALCOHOLIC

Sparkling water 50 kr
Oddbird Blanc De Blancs 135 kr
Ein Zwei Zero Riesling 120 kr
Hopple Pomologik 85 kr
Wisby Easy Rider Bulldog 65 kr
Tomorrow Brewing Ofiltrerad Lager 65 kr
Färna Svarta Vinbär 75 kr
Färna Mousserande Rabarber 75 kr
Rudenstams Vita Vinbär 75 kr

COFFEE AND TEA

Brew coffe (eko) 50 kr
Cappuccino 55 kr
Espresso 45 kr
Espresso macchiato 50 kr
Damman tea 55 kr