

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY À LA CARTE

DAGENS VARMRÄTT

INKLUSIVE SALLAD OCH BRÖD 185 kr

FÖRRÄTTER

GÖRVÄLNS "CAESAR" 125 kr

Hjärtsallad, vitlökskrutonger, pecorino
isad silverlök och krispig salsiccia

GRILLAD CALCOT PURJO 125 kr

Hasselnötsvinäggrett, wrångebäckenost
purjolöksaska, forellrom

VARMRÄTTER

SVENSK GÅRDSKYCKLING 275 kr

Ramslök, smörad kycklingbuljong, morot,
lupinböna från Nordisk råvara, persilja

BAKAD RÖDING 295 kr

Gurka, blomkål, fänkål, vitvinsås, vinterörter

VARIATION PÅ ROTSELLERI 255 kr

stekta svamp, ostkräm, rökt smörsås
surdegfriterad lök

DESSERTER

RABARBERPAJ 95 kr

vaniljglass

1 KULA SORBET/ GLASS 65 kr

SOLERO 165 kr

Yoghurtglass, apelsinsorbet, citrus,
Timutpeppar

PRALIN 40 kr

från vår konditor Sussie

DRYCKER

MOUSSERANDE

Louis Roederer Théophile Brut, Champagne 220 kr

François Montand Blanc de Blancs Brut, Jura 150 kr

VITT

Small wonder, riesling, Tasmania 190 kr

Côtes du Rhône Les Abeilles Blanc 150 kr

RÖTT

Golden West, Pinot Noir, Washington State 190 kr

Solpost Origen, Cellers Sant Rafael, Montsat 150 kr

ÖL

Barkarby brewing "Grönska" Lager 89 kr

Brewski Uffe West Coast IPA (gluten fri) 94 kr

ALKOHOLFRITT

Bubbelvatten 75 cl 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

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

GÖRVÄLNS "CAESAR" 125 kr
Heart salad, garlic croutons, pecorino
silver onions and crispy salsiccia

GRILLED CALCOT LEEK 125 kr
Hazelnut vinaigrette, wrångebäcken cheese,
leek ash, trout roe

MAIN COURSES

BAKED CHAR 295 kr
Cucumber, cauliflower, fennel
white wine sauce, winter herbs

SWEDISH FARM CHICKEN 275 kr
Ramson, buttered chicken broth, carrot,
lupine bean from Nordic ingredients,
parsley

VARIATION ON CELERIAC 245 kr
fried mushrooms, cream cheese, smoked
butter sauce, sourdough fried onions

TODAY'S SPECIALE 185 kr
including salad and bread

DESSERTS

RHUBARB PIE 95 kr
vanilla ice cream

1 SCOOP OF SORBET 65 kr

SOLERO 165 kr
Yogurt ice cream, orange sorbet, citrus,
Timut pepper

PRALINE 55 kr

BEVERAGES

SPARKLING

Louis Roederer Théophile Brut, Champagne 220 kr
François Montand Blanc de Blancs Brut, Jura 150 kr

WHITE

Small wonder, riesling, Tasmania 180 kr
Côtes du Rhône Les Abeilles Blanc 150 k

RED

Golden West, Pinot Noir, Washington State 190 kr
Solpost Origen, Cellers Sant Rafael, Montsat 150 kr

BEER

Barkarby brewing "Grönska" Lager 89 kr
Brewski Uffe West Coast IPA (gluten fri) 94 kr

NON-ALCOHOLIC

Sparkling water 75 cl 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

COFFEE AND TEA

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