

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY À LA CARTE

FÖRRÄTTER

GÖRVÄLNS ÖRTSALLAD 125 kr
ostkräm, forellrom, brynt smörvinigraitte
hasselnötter

KRÄMIG SVAMPSOPPA 125 kr
granskottsolja, picklade granskott och
rostade pumpakärnor

VARMRÄTTER

POCHERAD KUMMEL 295 kr
slät äggkräm, bakad purjolök, mandlar,
cruditeér och sandefjordsås

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

ROSTAD KYCKLING 275 kr
Görvälns egna tomater, dragonvelouté,
krispig kål, rostad potatis

FALAFEL PÅ RÄTTVIKSÄRT 245 kr
smörade bönor, zucchini, svartkåsemulsion,
krispig grönkål

DESSERTER

SVARTA VINBÄR 165 kr
choklad, brownie, bovete, dragon

MANDELTARTLETTE 165 kr
färskostglass, Åkeröäpple, citrongräs,
ingfära, basilika

3 X PRALINER 135 kr
från vår konditor Sussie

DRYCKER

MOUSSERANDE

François Montand Blanc de Blancs Brut 145 kr
Palmer Brut Reserve, Champagne 195 kr

VITT

Royal Tokaji Wine Co, Furmint, Tokaji 150 kr
Lornet Arbois Chardonnay, Jura 170 kr

RÖTT

Son antem camins de Mallorca 190 kr
Tornatore pietrarizzo, Nerello mascalese, Etna 150 kr

ÖL

Mariestads Continental 72 kr
Wisby Lager 79 kr
Poppels APA Glutenfri 92 kr
Omaka ofarlig ipa 92 kr

ALKOHOLFRITT

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

GÖRVÄLN'S HERB SALAD 125 kr
cheese cream, trout roe, hazelnuts,
browned butter vinaigrette

CREAMY MUSHROOM SOUP 125 kr
roasted pumpkin seeds, spruce

MAIN COURSES

POACHED HAKE 295 kr
egg cream, baked leeks, almonds, crudite
and sandefjord sauce

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

MUNKA-LJUNGBY CHICKEN 275 kr
Görvål's own tomatoes, tarragon velouté,
crispy cabbage, roasted potatoes

PEA FALAFEL 245 kr
buttered beans, zucchini, black cabbage
emulsion, crispy kale

DESSERTS

BLACK CURRANTS 165 kr
chocolate, brownie, buckwheat, tarragon

ALMOND TARTLET 165 kr
cream cheese ice cream, Åkerö apple,
lemongrass,
ginger, basil

3 X PRALINES 135 kr
from our pastry chef Sussie

BEVERAGES

SPARKLING

François Montand Blanc de Blancs Brut 145 kr
Palmer Brut Reserve, Champagne 195 kr

WHITE

Royal Tokaji Wine Co, Furmint, Tokaji 150 kr
Lornet Arbois Chardonnay, Jura 170 kr

RED

Son antem camins de Mallorca 190 kr
Tornatore pietrarizzo, Nerello mascalese, Etna 150 kr

BEER

Mariestads Continental 72 kr
Wisby Lager 79 kr
Poppels APA Glutenfri 92 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
Dammann tea 55 kr