

# GÖRVÄLNS

## LUNCHMENY À LA CARTE

### FÖRRÄTTER

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

**STRACIATELLA** 125 kr  
örtsalsa från Görvål, gulbeta  
mandel, tomater från Karintorp

### VARMRÄTTER

**BAKAD TORSK** 295 kr  
beurre blanc, 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

**SVARTA VINBÄR** 165 kr  
choklad, brownie, bovete

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

**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

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

**BLACK CURRANTS** 165 kr  
chocolate, brownie, buckwheat, tarragon

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

**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  
Dammann tea 55 kr