

# GÖRVÄLNS

## LUNCHMENY À LA CARTE

### FÖRRÄTTER

**VISPAD RICOTTA** 125 kr  
rostad palsternacka, citrus,  
pistage och mynta

**VINTERSALLAD** 125 kr  
grillad smörad kål, äpple, valnötter och  
peppardressing

### VARMRÄTTER

**GÖRVÄLNS FISKGRYTA** 295 kr  
pom duchesse, skaldjursås,  
grönsakscrudite och dill

**BIFF BOURGOGNE** 265 kr  
rökt sidfläsk, picklad lök,  
bakade champinjoner och persilja

**VARIATION PÅ ROTSELLERI** 245 kr  
stekt svamp, ostkräm, rökt smörsås,  
surdegfriterad lök

### DESSERTER

**CHOKLADKULA** 165 kr  
Brownie, hasselnöt, färskostglass

**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

Gregoire Hoppenot Originesy, Gamay, Beaujolais 190 kr  
Airlie Bank Garden Red, Yarra Valley 150 kr

#### ÖL

Omaka Mamma pilsner 88 kr  
Wisby Weisse 110 kr  
Wisby Lager 79 kr  
Poppels APA Glutenfri 96 kr  
Omaka ofarlig ipa 92 kr

#### ALKOHOLFRI

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

#### 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

---

**WHIPPED RICOTTA** 125 kr  
roasted parsnip, citrus,  
pistachios and mint

**WINTER SALAD** 125 kr  
grilled Cabbage, apple  
walnuts and pepper dressing

### MAIN COURSES

---

**GÖRVÄLNS FISH STEW** 295 kr  
pom duchesse, seafood sauce  
vegetable crudite and dill

**BEUF BOURGOGNE** 265 kr  
smoked pork belly, pickled onions,  
baked mushrooms and parsley

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

### DESSERTS

---

**CHOCOLATE BALL** 165 kr  
Brownie, hazeln, ice creamand

**SOLERO** 165 kr  
yogurt ice cream, orange sorbet  
sea buckthorn

**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

Gregoire Hoppenot Originesy, Gamay, Beaujolais 190 kr  
Airlie Bank Garden Red, Yarra Valley 150 kr

#### BEER

Omaka Mamma pilsner 88 kr  
Wisby Weisse 110 kr  
Wisby Lager 79 kr  
Poppels APA Glutenfri 96 kr  
Omaka 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

#### COFFEE AND TEA

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