

MIDDAGSMENY

VÄLKOMNA TILL RESTAURANG GALLERIET

Matupplevelsen på Galleriet är under
ständig utveckling, med fokus på
hållbarhet och de bästa råvarorna just nu.

Vi älskar att laga mat med olika tekniker
på ett naturligt sätt med fokus på
smak, kryddor – och att ha kul.

WithLove&WildDreams

NÅGOT ATT DRICKA INNAN MATEN

Louis Roederer Théophile Brut, Champagne **220:-**

François Montand Blanc de Blancs Brut **150:-**

Pettersson & Munthe sparkling tea **130:-**

FOREST MARTINI 185 :-

Granskottsockerlag, Norrbotten Forest Gin,
Noilly Prat, Stockholms Bränneri Vodka, syra

GÖRVÄLN 75 185:-

Gin, fläder, äpple, myskmadra, syra, skumpa skum

GIN & TONIC 185:-

Vi har ett brett utbud av svenska gin och tonics
så fråga oss gärna om förslag

SNACKS

ETT OSTRON 50:-

Pepparrotsgrädde, picklat äpple, dill

OST SERVERING 160:-

Gammel Pär, Görvälns honung, friterad salvia
macadamianötter, riven tryffel

GÖRVÄLNS LÖJROMSERVERING FÖR 2 PERS 625:-

Friterade munkar, smetana,
citronmarmelad, picklad lök, dill

CAVIAR & VODKA 225:-

Oscietra Caviar, Purity vodka

PASSANDE DRYCKESPAKET

Sommelierens val av vin **785:-**

Alkoholfritt dryckespaket **445:-**

GALLERIETS MENY

1095:-

FÖRRÄTTER

CRUDO PÅ PILGRIMSMUSSLA 205:-

Blodapelsin, grapefrukt, jalapeno,
pilgrimsmousseline

SOTAD SVENSK BLÄCKFISK 210:-

Nduja från Stocksjö, vin jaune,
Marconamandel, Almnäs tegel

TARTAR PÅ KOSSA FRÅN DELSBO 215:-

Rosa raddichio, fjölårets plommon,
bränd grädde, valnöt

PUMPA TARTLETTE 195:-

Färsk tryffel, hasselnötter, shitake svamp

VARMRÄTTER

SMÖRSTEKT TORSK 395:-

Blåmussla, blomkål, provencalsmör,
persilja, stjälskenat

SECRETO IBERICO 385:-

Glasrabarber, hjärtsallad, rostad vitlök
vildpeppar, pistage

"RISOTTO" 375:-

Krämiga bönor och linser från Nordisk råvara
vrångebäckenost, grillad sallad, pistage

DESSERTER

SOLERO 165:-

Yoghurtglass, apelsinsorbet, havtorn,
Timutpeppar

CHOKLAD 165:-

Hasselnöt, mjölkchokladmousse,
brownie, färskostglass, salt kola

3xSORBET & CHAMPAGNE 180:-

CHOKLADPRALIN 55:-