

# GÖRVÄLNS

---

## FÖRRÄTTER

**MATJESSILL FRÅN NORRÖNA** 195:-  
kryddostkräm, smörskum, potatis,  
vinägerlök, löjrom, dill

**SVAMP FRÅN HÄLLESTAD** 205:-  
sojamajonnäs, vinägerlök, maraconamandel,  
färsk tryffel, Havgus 12

**TARTAR PÅ RENINNANLÅR** 225:-  
äldad jordärtskocka, ingefära, äpple och  
krasse

**STÖRCAVIAR & KALIXLÖJROM** 645:-  
FÖR 2  
syrad grädde från Arla unika, bakat ägg,  
syltad citron, rödlök och gräslök, potatis

### OM VÅR MENY

Vår meny består av mindre serveringar  
och vi rekommenderar att ni väljer 4-5  
rätter för en optimal middagsupplevelse.

PSST! GÅ EN TRAPPA  
UPP TILL BAREN EFTER  
MIDDAGEN OCH NJUT  
AV EN DRINK I VÅRA  
SALONGER.



## VARMRÄTTER

**SMÖRSTEKT DOVHJORT** 365:-  
pumpakräm, grillad pumpa, grönkål,  
skysås smaksatt med julens kryddor,  
picklad shiitakesvamp

**GÖS FRÅN HJÄLMAREN** 345:-  
krispigt skinn, rökt smörsås, spetskål,  
purjolök, dillolja och syrlig gurka

**GRILLAD PUMPA** 345:-  
Pumpavelouté med smak av apelsin,  
vårlök, pumpablomma, krispig kavring,  
och fermenterad kampottpeppar

## OSTSERVERING

**HAVGUS 12 (ARLA UNIKA)** 165:-  
Görvälns honung, vintertryffel,  
saltrostade macadamianötter

## DESSERTER

**FÄRSKOSTGLASS** 165:-  
lingonmaräng, chokladkräm, salt kolasås,  
marconamandel

**SOLERO** 165:-  
yoghurtglass, apelsinsorbet, havtorn  
timutpeppar

**3 X PRALINER** 135:-  
från vår konditor Sussie

# GÖRVÄLNS

## STARTERS

### **MUSHROOMS FROM HÄLLESTAD 205:-**

soy mayonnaise, vinegar onion, Havgus 12  
maracón almond, truffle

### **REINDEER TARTAR 225:-**

jerusalem artichoke, ginger, apple, crashes

### **HERRING FROM NORRÖNA 195:-**

cheese cream, browned butter, potato  
vinegar onion, roe, dill

### **STURGEON CAVIAR & BLEAK ROE**

#### **FOR 2 645:-**

sour cream, baked eggs, potato  
pickled lemon, red onion and chives

#### ABOUT OUR MENU

Our menu consists of appetizers and we  
recommend that you choose 4-5 dishes  
for an optimal dining experience.

PSST! GO UPSTAIRS  
TO THE BAR AFTER  
DINNER AND ENJOY  
A DRINK IN OUR  
SALONS.



## MAIN COURSES

### **BUTTER FRIED DEER 365:-**

pumpkin cream, grilled pumpkin, kale  
sky sauce flavored with Christmas spices

### **PIKE-PERCH 345:-**

crispy skin, smoked butter  
leek, dill oil and pickled cucumber

### **GRILLED PUMPKIN 345:-**

pumpkin velouté, cabbage, spring onions  
orange, fermented campot pepper

## CHEESE SERVING

### **HAVGUS 12 (ARLA UNIKA) 165:-**

Görvål honey, browned butter,  
hazelnuts, fried sage, truffle

## DESSERTS

### **CREAM CHEESE ICE CREAM 165:-**

lingonberry meringue, chocolate cream  
salted caramel sauce, Marcona almonds

### **SOLERO 165:-**

yogurt ice cream, orange sorbet  
sea buckthorn, time pepper

### **3 X PRALINES 135:-**

from our pastry chef Sussie