

# GÖRVÄLNS

KVÄLLENS MENY 995:-

À LA CARTE

## KALVTARTAR

örtemulision, Hallands siren, lök, zucchini, Espelettepeppar, dragon

## SMÖRAD LÖKBULJONG

potatis, kål från Görväln, regnbågsrom, jordärtskocka, rökt olja

## KRYDDOTAD HÄNGMÖRAD BIFF

ankleversmör, vårlök, höstsvamp, endiver, macadamiennötter, minus 8 vinäger

## SVARTA VINBÄR

choklad, brownie, bovete.

## EN SÖT AVSLUTNING

VINPAKET 825:-

ALKOHOLFRITT PAKET 425:-

## 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.



## FÖRRÄTTER

### SMÖRAD LÖKBULJONG 195:-

potatis, kål från Görväln, regnbågsrom, jordärtskocka, rökt olja

### SVAMP FRÅN HÄLLESTAD 205:-

sojamajonnäs, vinägerlök, maraconamandel, färsk tryffel, Havgus 12

### KALVTARTAR 225:-

örtemulision, Hallands siren, lök, zucchini, Espelettepeppar, dragon

## VARMRÄTTER

### SMÖRSTEKT PIGGVAR 365:-

Champagnesås, savoykål, gurka, grön tomat, broccoli, jalapeno

### KRYDDOTAD HÄNGMÖRAD BIFF 395:-

ankleversmör, färsklök, höstsvamp, endiver, macadamiennötter, spetskål, minus 8 vinäger

### GRILLAD PUMPA 345:-

pumpaveloutè, spetskål, vårlök, pumpablommor, fermenterad kampsotpeppar

## OSTSERVERING

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

Görvälnshonung, brynt smör, hasselnötter, friterad salvia, färsk tryffel

## DESSERTER

### SVARTA VINBÄR 165:-

choklad, brownie, bovete

### MANDELTARTLETTE 165:-

färskostglass, Åkeröäpple, citrongräs, ingefära, basilika

### 3 X PRALINER 135:-

från vår konditor Sussie

# GÖRVÄLNS

## DINNER MENU 995:-

### VEAL TARTAR

Halland's siren, onion, zucchini, Espelette pepper, tarragon

### BUTTERED ONION BROTH

potatoes, cabbage from Görvål, troutroe, jerusalem artichoke, smoked oil

### SIRLOIN STEAK

foie gras butter, fresh onions, autumn mushrooms, endive, macadamia nuts, minus 8 vinegar

### BLACK CURRANTS

chocolate, brownie, buckwheat

### CANDY

a sweet ending

## 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.



## À LA CARTE

### STARTERS

#### BUTTERED ONION BROTH 195:-

potatoes, cabbage from Görvål, troutroe, jerusalem artichoke, smoked oil

#### MUSHROOMS FROM HÄLLESTAD 205:-

soy mayonnaise, vinegar onion, Havgus 12, maracona almond, fresh truffle

#### VEAL TARTAR 225:-

Halland's siren, onion, zucchini, Espelette pepper, tarragon

### MAIN COURSES

#### BUTTER-FRIED TURBOT 365:-

Champagne sauce, savoy cabbage, cucumber, green tomato, broccoli, jalapeno

#### SIRLOIN STEAK 395:-

foie gras butter, fresh onions, autumn mushrooms, endive, macadamia nuts, minus 8 vinegar

#### GRILLED PUMPKIN 345:-

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

### CHEESE SERVING

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

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

### DESSERTS

#### BLACK CURRANTS 165:-

chocolate, brownie, buckwheat

#### ALMOND TARTLETTE 165:-

cream cheese ice cream, Åkerö apple, lemongrass, ginger, basil

#### 3 X PRALINES 135:-

from our pastry chef Sussie