

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY À LA CARTE

FREDAG & LÖRDAG

FÖRRÄTTER

ÖRTER & SALLAD 125 kr

från Johannas stadsodling, Havgus,
brynt smör och forellrom

BLOMKÅLSSOPPA 125 kr

salta mandlar, syrad grädde och
smörgåskrasse

VARMRÄTTER

BAKAD RÖDING 245 kr

ångad broccoli, sandefjordsås och körvel

BRÄSSERAD HÖGREV 245 kr

mandelpotatispuré, syltad morot
och persilja

BAKAD PORTABELLO 245 kr

rotsellerikräm, Rättviksärta, syltad morot
och sotad lök

DESSERTER

CLAFOUTIS 125 kr

blodapelsin, crème diplomat

CHOKLADKRÄM 125 kr

vaniljglass, rostade hasselnötter,
brynt smör, salt

DRYCKER

MOUSSERANDE

François Montand Blanc de Blancs Brut 145 kr

Palmer Brut Reserve, Champagne 195 kr

VITT

Von Winning Drache, Riesling, Pfalz 150 kr

Small Wonder, Chardonnay Tasmanian Tamar Valley 190 kr

Grandes Perrières, Sauvignon blanc Sancerre 165 kr

Gran Clos Blanco, Garnatxa Blanca, Macabeu, Priorat 210 kr

RÖTT

Fabien Duveau Cab. Franc Saumur-Champigny 160 kr

Carlin de Paolo Barbera d'Asti Superiore 150 kr

Finca Valpiedra, Reserva, Rioja 190 kr

Fournier, Pinot Noir Menetou Salon 180 kr

ÖL

Södra Empress Ipa 89 kr

Omaka Aka Ipa 92 kr

Omaka Afrodite 92 kr

Omaka Svartskog 96 kr

Wisby Lager 79 kr

Wisby Weisse 98 kr

Mariestads Continental 72 kr

Poppels American Pale Ale Glutenfri 89 kr

ALKOHOLFRITT

Hopple Pomologik 70 kr

Wisby Easy Rider Bulldog 55 kr

Melleruds Alkohol fria Öl 45 kr

Färna Svarta Vinbär 65 kr

Färna Mousserande Rabarber 65 kr

Rudenstams Vita Vinbär 65 kr

Rosenkvitten Brus 60 kr

Högtorp Gård Slånad Must 70 kr

Törst Real Elderflower 55 kr

Oddbird Low Intervention White Wine 130/520 kr

Kamptal Verjus Spritz (Zweigelt druvmust) 85/380 kr

Richard Juhlin Blanc De Blancs 120/580 kr

GÖRVÄLNS

LUNCH MENU À LA CARTE

FRIDAY & SATURDAY

STARTERS

HERBS & SALAD 125 kr

from Johanna's urban farm, Havgus,
browned butter and trout roe

CAULIFLOWER SOUP 125 kr

salted almonds, sour cream
and cress

MAIN COURSES

BAKED CHAR 245 kr

steamed broccoli, sandefjord sauce
and chervil

BRAISED CHUCK 245 kr

almond potato puree, pickled carrot
and parsley

BAKED PORTABELLO 245 kr

celeriac cream, Rättvik pea, pickled
carrot and sautéed onions

DESSERTS

CLAFOUTIS 125 kr

blood orange, creme diplomat

CHOCOLATE CREAM 125 kr

vanilla ice cream, roasted hazelnut, salt

BEVERAGES

SPARKLING

François Montand Blanc de Blancs Brut 145 kr
Palmer Brut Reserve, Champagne 195 kr

WHITE

Von Winning Drache, Riesling, Pfalz 150 kr
Small Wonder, Chardonnay Tasmanian Tamar Valley 190 kr
Grandes Perrières, Sauvignon blanc Sancerre 165 kr
Gran Clos Blanco, Garnatxa Blanca, Macabeu, Priorat 210 kr

RED

Fabien Duveau Cab. Franc Saumur-Champigny 160 kr
Carlin de Paolo Barbera d'Asti Superiore 150 kr
Finca Valpiedra, Reserva, Rioja 190 kr
Fournier, Pinot Noir Menetou Salon 180 kr

BEER

Södra Empress Ipa 89 kr
Omaka Aka Ipa 92 kr
Omaka Afrodite 92 kr
Omaka Svartskog 96 kr
Wisby Lager 79 kr
Wisby Weisse 98 kr
Mariestads Continental 72 kr
Poppels American Pale Ale Glutenfri 89 kr

NON-ALCOHOLIC

Hopple Pomologik 70 kr
Wisby Easy Rider Bulldog 55 kr
Melleruds Alkoholfria Öl 45 kr
Färna Svarta Vinbär 65 kr
Färna Mousserande Rabarber 65 kr
Rudenstams Vita Vinbär 65 kr
Rosenkvitten Brus 60 kr
Högtorp Gård Slånad Must 70 kr
Törst Real Elderflower 55 kr
Oddbird Low Intervention White Wine 130/520 kr
Kamptal Verjus Spritz (Zweigelt druvmust) 85/380 kr
Richard Juhlin Blanc De Blancs 120/580 kr