

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 140 kr
Prosecco, Aperol, Soda

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

AVIATION 125 kr
Gin, Maraschino, Viol, Citron

CHAMPAGNE

DEVAUX GRANDE RÉSERVE
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE
695 kr / 135 kr

DEVAUX BLANC DE NOIRS
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE
895 kr / 165 kr

VIN PÅ GLAS

VITA

2015 Little James Basket 395 kr / 100kr
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2015 Riesling Johannisshof 450 kr / 110 kr
JOHANNISHOF, RHEINGAU, TYSKLAND

2015 Pouilly-Fumé Les Cris 495 kr / 120 kr
LOIRE, FRANKRIKE

2015 Chablis Vieilles Vignes 540 kr / 125 kr
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2016 Hamilton Russel Chardonnay 850 kr / 195 kr
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

RÖDA

2015 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 100 kr
JUMILLA, SPANIEN

2014 River's Edge Pinot Noir 560 kr / 135 kr
FOPPIANO VINEYARDS, USA

2013 Noble Vines 337 580 kr / 140 kr
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 690 kr / 155 kr
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Crianza Dehesa de los Canonigos 850 kr / 195 kr
RIEBERA DEL DUERO SPANIEN

SÖTA

Smith Woodhouse 10 year Tawny Port 870 kr / 95 kr
SMITH WOODHOUSE, DOURO, PORTUGAL

Moscato D'asti 870 kr / 95 kr
PIMONTE, ITALIEN

FREDAGSLUNCH

Dagens rätt med sallad och bröd
175 kr

ALLTID PÅ LUNCHEN

ATT BÖRJA MED

Gillardeauostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

36 mån Pata negra skinka (30 g) med pan con tomate
95 kr

Kalixlöjrom, frasig brioche, crème fraiche, rödlök, späda betor
195 kr

HUVUDRÄTTER

Sallad på burrata, Vikentomater, inlagd kronärtskocka,
balsamicolökar, picklat grönt, rågbrödfärd
175 kr

Gastros Hamburgare på Skånsk Limousinehögre,
brioche från Höganäs Saluhall, Vikentomater,
krispigt bacon, romansallad, french fries, brynt lök,
chipotledressing, cheddarost,
175 kr

Odlad hälleflundra Sterling, spritärtor, norska alger,
handgjort bacon, svart trumpetsvamp
365 kr

Hängmörad grillad Striploin "Creekstone farms", bacon,
säsongens grönsaker, bearnaisesås,
potatis från Larsviken, black garlic
395 kr

OST

Gastros svenska och europiska ostar med tillbehör
150 kr

DESSERT

Hallon, citronverbena, valnötter, mjölk
145 kr

Crème brûlée med säsongens glass
125 kr



G.A.P.A Egen bryggd öl
GASTRO AMERICAN PALE ALE 33 cl 5,4% 65 kr

LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat 25 kr/pp

HÖSTPROGRAM PÅ GASTRO

Lördagen den 30 september 19:00

Darioush Winery från Napa Valley i USA
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1695 KR

Torsdagen den 26 oktober 19:00

Quinta do Crasto från Dourodalen i Portugal
Miquelle Roquette
Kvällens värd: Håkan Nilsson

PRIS 1495 KR

GASTROS FANTASTISKA JULBORD

30 november - 20 december



Ge bort en smakupplevelse.
Presentkort på Gastro



ÖPPETTIDER

Måndagar öppet för event

Restaurang tisdag-lördag från kl 18.00, Fredag lunchöppet

Söndag Stängt



Gilla oss på
Facebook



login: Gastro guest
password: gourmet2015

För information om allergener vänligen vänd Dig till vår personal.