

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

BELLINI 135 kr
Persika, Champagne

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

HÖSTPROGRAM PÅ GASTRO

Torsdagen den 31 augusti 19:00

Yalumba Winery från Barossa Valley i Australien
Kvällens värd: Håkan Nilsson
PRIS 1495 KR

Lördagen den 30 september 19:00

Dariouh 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

VIN PÅ GLAS

ROSÉ

2016 Arrogant 350 kr / 80 kr
PÉZENAS, FRANKRIKE

2016 La Spinetta 495 kr / 120 kr
TOSCANA, ITALIEN

VITA

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

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

2015 Pouilly-Fumé Le Cri 495 kr / 120 kr
LOIRE, FRANKRIKE

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

2014 Bourgogne Blanc 690 kr / 160 kr
HENRI BOILLOT, BOURGOGNE, 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

2013 Château Pey la Tour 460 kr / 115 kr
BORDEAUX, FRANKRIKE

2014 Pierre André 560 kr / 135 kr
BOURGOGNE, FRANKRIKE

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

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

2014 Mauro, Bodegas Mauro 980 kr / 215 kr
CASTILLAS Y LEÓN, SPANIEN

SÖTA

Tawny Portugal 10 years 870 kr / 95 kr
WINE & SOUL, DOURO, PORTUGAL

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

ATT STARTA MED

Gillardeaustron med klassiska tillbehör
39 kr /st

36 månaders Pata Negraskinka (30g) med pan con tomate
95 kr

FÖRRÄTTER

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

Skagen på handskalade räkor, pepparrot, surdegsbröd, ramslök
165 kr

"Charkbricka", tryffelsalami, coppa, chorizo, ankrilette,
marinerade oliver, dagens ost, grillat surdegsbröd
160 kr

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

Havskräftor från Mölle, sommartryffel, säsongens svamp, spritärtor
235 kr



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

LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat 45 kr/pp

VARMRÄTTER

63 gradigt ekologiskt ägg, sommartryffel, primörmorötter,
Puylinser, picklad grönt
275 kr

Frasig odlad piggvar, färsk potatis, kantareller, grön sparris,
ramslöksemulsion
365 kr

Gastros hamburgare på oxen från Dickssons kött i Vinslöv,
Vikentomater, briochebröd, bacon, stekt lök, chipotledressing,
romansallad, french fries
175 kr

Hängmörad grillad amerikansk striploin "Creekstone Farms",
bacon, säsongens grönsaker, bearnaisesås,
närodlat potatis, black garlic
395 kr

Grillad Iberico "pluma", patatas bravas, grillad lök,
primörmorötter, rökt örtsmör
295 kr

DESSERTER

Gastros svenska och europeiska ostar med tillbehör
150 kr

Crème brûlée med säsongens glass
125 kr

Variation på rabarber, jordgubbar och Orelschoklad
140 kr

Sommarens bär, fläder, vanilj och citron
140 kr



ÖPPETTIDER

Måndagar öppet för event
Restaurang tisdag-lördag från kl 18.00
Söndag Stängt



Gilla oss på
Facebook



login: Gastro guest
password: gourmet2015

GASTRO

ETABL. 1998

COCKTAILS

BELLINI 135 kr
Peach, Champagne

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Olive

AVIATION 125 kr
Gin, Maraschino, Violet, Lemon

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

AUTUMN EVENTS AT GASTRO

Thursday 31 august 19:00
Yalumba Winery from Barossa Valley Australien
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1495 KR

Saturday 30 september 19:00
Darioush Winery from Napa Valley USA
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1695 KR

Thursday 26 oktober 19:00
Quinta do Crasto from Dourodalen Portugal
Miquelle Roquette
Evening host: Håkan Nilsson

PRICE 1495KR

WINE BY THE GLASS

ROSÉ

2016 Arrogant 350 kr / 80 kr
PÉZENAS, FRANKRIKE

2016 La Spinetta 495 kr / 120 kr
TOSCANA, ITALIEN

WHITE

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

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

2015 Pouilly-Fumé Le Cri 495 kr / 120 kr
LOIRE, FRANKRIKE

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

2014 Bourgogne Blanc 690 kr / 160 kr
HENRI BOILLOT, BOURGOGNE, FRANKRIKE

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

RED

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

2013 Château Pey la Tour 460 kr / 115 kr
BORDEAUX, FRANKRIKE

2014 Pierre André 560 kr / 135 kr
BOURGOGNE, FRANKRIKE

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

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

2014 Mauro, Bodegas Mauro 980 kr / 215 kr
CASTILLAS Y LÉON, SPANIEN

DESSERT WINES

Tawny Portugal 10 years 870 kr / 95 kr
WINE & SOUL, DOURO, PORTUGAL

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

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

LOCAL WATER
Lightly carbonated 25 kr/pp

TO START WITH

Gillardeau oysters with classic accompaniments
39 kr/st

36 month pata negra (30g) with pan con tomate
95 kr

STARTERS

Bleak roe from Kalix, brioche, crème fraiche, red onions, beets
195 kr

Skagen on hand peeled prawns, horseradish,
sourdough bread, ramsons
165 kr

Charcuterie tray", truffle salami, chorizo, duck rilette, marinated
olives, grilled sour dough bread
160 kr

Burratta salad, Viken tomatoes, artichokes, balsamico onions,
pickled greens, rye bread
145 kr

Langoustines from Mölle, summer truffle, seasonal mushrooms,
garden peas
235 kr



MAIN COURSE

63 degrees ecological egg, summer truffle, baby carrots,
Puy lentils, pickled greens
275 kr

Crispy farmed turbot, new potatoes, girolles, green asparagus,
emulsion of ramsons
365 kr

Gastros hamburger of beef from Dickssons kött i Vinslöv,
tomatoes from Viken, brioche bread, bacon, fried onions,
chipotle dressing, roman lettuce, French fries
175 kr

Dry aged grilled striploin "Creekstone Farms", bacon, vegetables,
sauce bearnaise, potatoes from Lars Viken, black garlic
395 kr

Grilled Iberico "pluma", patatas bravas, grilled onion, baby carrots,
smoked herb butter
295 kr

DESSERT

Gastros selection of cheese
150 kr

Crème brûlée with seasonal ice cream
125 kr

Variation of rhubarbs, strawberries and Orelys chocolate
140 kr

Berries of the summer, elderflower, vanilla and lemon
140 kr



ÖPPETTIDER

Mondays open for event

Restaurang tuesday-saturday from 18.00

Sunday Closed

WiFi
FREE
login:Gastro guest
password:gourmet2015