

# Gustawas KÖK & BAR

## Bröd & sovel

---

### Kvällens gratinerade ostron 58:- | styck

Fråga personalen om kvällens smak

### Ångade edamamebönor 50:-

Salt | Chili | Chilikräm

### Manchego fårost 95:- | 60 g

Tomatmarmelad | Lagrad 16 månader

### Tre varianter av snacks 145:-

Oliver | Marconamandlar | Rotfruktschips

### Plancha från Coreses – stor 249:-

Pata Negra: Skinka 50% | Salami | Chorizo | Serrano | Manchego | Bröd | Tomatmarmelad

### Plancha från Coreses – liten 179:-

Pata Negra: Salami | Chorizo | Serrano | Manchego | Bröd | Tomatmarmelad

### Pata Negra Extra Grand Reserva 165:-

50 g | Lagrad 40 månader

### Brödservering 59:-

Vispat kaviarsmör | Kuvertbröd | Skärgårdsknäcke

### Friterade Jordärtskockor 59:-

Rökt majonnäs | Rökt pulver

### Saltgurka 59:-

Hängd gräddfil i Västervikshonung

### Chips med Dipp 55:-

## Supé 695:-

---

### Gustawas insaltade sjuryggsrom

Syrad grädde | Picklad färskpotatis | Kryddbröd | Stek lök | Kryddost

### Hängmörad oxfilé från Dackebygden

Fläsk Rillette | Potatisterrin | Rostad morotskräm | Körvelemulsion | Bakad vitlökssky | Grön sparris

### Rabarbersyrade jordgubbar från Axelsson i Åby

Vaniljmousse | Vaniljdrömmar

Vinpaket till supén 495:-

# Mindre & mellanstort

---

## Gustawas insaltade sjuryggsrom 185:-

Syrad grädde | Picklad färskpotatis | Kryddbröd |  
Stek lök | Kryddost

*Vinförslag: Riesling Steinhaus Rote Erde 2021*

## Bao black steam buns 155:-

Smörkockt fläsklägg | Rökt chilimajonnäs | Friterad lök |  
Syrad kål | Picklad gurka

*Vinförslag: Motto Zinfandel 2016*

## Burrata med frusen persika 159:-

Pistagenötter | Kallpressad rapsolja | Änglahår | Burkkrasse |  
Smäländsk balsamicovinäger

*Vinförslag: Valle Reale Trebbiano D`Abruzzo 2021*

## Rökt Matjessill 179:-

Friterad potatiskaka | Västerbottenost | Gräddfil |  
Brynt smör | Citronpicklad lök | Rökt pulver

*Dryckesförslag: Gustawas Lager och valfi snaps*

*Vinförslag: Kuentz – Bas Pinot Gris 2019*

## Större

---

## Hängmörad oxfile från Dackebygden 445:-

Fläsk Rilette | Potatisterrin | Rostad morotskräm | Körvelemulsion |  
Bakad vitlökssky | Grön sparris

*Vinförslag: Côtes de Rhône Les Vieilles Vignes 2020*

## Confiterad fläksida från Håkans glada grisar 345:-

Stuvad sommarkål | Bakade jordärtskockor | Snabbpicklad broccoli |  
Krusbärskompott | Gräslöksemulsion

*Vinförslag: Alberto Ballarin Langhe Nebbiolo 2022*

## Ljummen sallad på Nduja och Vikentomater 255:-

Burrata | Knippelök | Manchego | Friterad svål | Nordiska örter |  
Grillat bröd | Rostade frön

*Vinförslag: Paco & Lola Albarino 2021*

## Friedrich Erdmanns godaste hamburgare 239:-

Högrek | Smäländsk brioche | Baconmarmelad | Svensk cheddar |  
Rökt majonnäs | Picklad lök | Dillpicklad gurka | Friterad lök |  
Friterad potatis

*Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2019*

## Halstrad gös från Gamlebyviken 385:-

Grön ärtkräm | Bakad fänkål | Ragu på mangold & sockerärtor |  
Dillsky | Dillkräm | Dillpulver

*Vinförslag: Merf Chardonnay 2018*

## Friterad Västerbottenost 335:-

Grillad hjärtsallad | Hjortronsvinägrett | Änglahår | Knippmorötter |  
Pepparkräm

*Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2022*

*Gustawas* KÖK & BAR

## Barnmeny 0-12 år

---

### Fish and chips 95:-

Rödtunga | Pommes | Dillkräm

### Barnhamburgare 95:-

100 g nötfärsburgare | Pommes | Bröd | Tomat | Saltgurka | Ketchup

### Glassbomb 55:-

Vaniljglass | Maräng | Chokladsås

## Sött på maten

---

### Sockerbagarens tryfflar 69:- | 2 st

Våra egna chokladpraliner som vi smaksätter efter hur andan faller på.

*Dryckesförslag: Kaffe och avec.*

### Hantverksostar från Råven & Osten 175:-

Lokaltillverkade ostar | Fröknäcke | Grön tomatmarmelad

*Vinförslag: Corte Fornaleto Recioto della Valpolicella Classico 2016*

### Rabarbersyrade jordgubbar från Axelsson i Aby 155:-

Vaniljmousse | Krossade vaniljdrömmar

*Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti 2023*

### Pavlovabakelse 145:-

Flädercurd | Lättvispad grädde | Sommarens bär | Frystorkade hallon | Svart vinbärssorbet

*Vinförslag: Vinförslag: Brachetto D Acqui DOCG 2022*

### Friterad glass med smak av Dulce de leche 159:-

Isad blåbärssoppa | Kolafudge

*Vinförslag: Boschendal Vin d'Or 2016*

---

Be oss om råd gällande allergener i maten.

*Gustawas* KÖK & BAR

[www.gustawas.nu](http://www.gustawas.nu)