

# Gustawas

## KÖK & BAR

### Smått

---

<b>Bröd Servering</b>	<b>59:-</b>
Soltorkat tomatsmör   Kuvertbröd   Skärgårdsknäcke	
<b>Chips med Dipp</b>	<b>55:-</b>
<b>Tre varianter av snacks</b>	<b>145:-</b>
Oliver   Marconamandlar   Rotfruktschips	
<b>Ångade edamamebönor</b>	<b>50:-</b>
Salt   Chili   Chilikräm	
<b>Plancha från Coreses – Stor</b>	<b>249:-</b>
Pata Negra: Skinka 50%   Salami   Chorizo   Serrano Manchego   Tomatmarmelad   Bröd	
<b>Plancha från Coreses – Liten</b>	<b>179:-</b>
Pata Negra: Salami   Chorizo   Serrano   Manchego Tomatmarmelad   Bröd	
<b>Pata Negra Extra Grand Reserva</b>	<b>165:-</b>
50 g   Lagrad 40 månader	
<b>Manchego fårost</b>	<b>95:-</b>
60g   Tomatmarmelad   Lagrad 16 månader	

### Gustawas Supé

---

<b>Vaniljdoftande skaldjurssoppa</b>	
Picklad Kålrabbi   Pepparrotessmulsion   Marinerade kräftstjärter Rostade frön	
<b>Hängmörad oxfile från Dackebygden</b>	
Ragu på mangold & kantareller   Rostad tomatkräm Portvinsreduktion   Rotfruktskaka	
<b>Bakad Choklad terrin</b>	
Inlagda plommon   Hallonkräm   Brynt smörkaka   Hallonsorbet	

Vinpaket till supén

495kr

## Mindre

---

### **Vaniljdoftande skaldjurssoppa** 185:-

Picklad Kålrabbi | Pepparrotessmulsion | Marinerade kräftstjärtar  
Rostade frön

*Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2022*

### **Öppen ravioli med smaker från Tjust** 175:-

Krämig äggula | Kantarellragu | Svamp skum | Ramslökskapris

*Vinförslag: Valle Reale Trebbiano D`Abruzzo 2021y*

### **Cornflakes krispig majskolv** 179:-

Rökt chilikräm | Parmesan | Salladslök | Brynt smör

*Vinförslag: Riesling Steinhaus Rote Erde 2021*

### **Spansk färsk korv med äpplemust från Vråka** 189:-

Surdegsbröd | Picklade gröna tomater | Manchego

Knapriga fläsksvålar

*Vinförslag: Paco & Lola Albarino 2021*

## Mellanstort

---

### **Friedrich Erdmanns godaste hamburgare** 239:-

Grillad paprikakräm | Färskost | Bacon | Picklad rödlök  
Tomat & löksallad | Småländsk brioche | Friterad potatis

*Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2019*

### **Friterad rödtunga & chips** 259:-

Syrlig sallad med grönkål | Maltvinäger | Pepparrotsskräm  
Pommes pinnes

*Vinförslag: Markus Prackwieser Gump Hof Praesulis 2020*

### **Höstig grönkålssallad med grillad kyckling** 255:-

Baljväxter | Gröna tomater | Picklad Pumpa | Rostade frön  
Ostkräm | Friterad kål

*Vinförslag: Edna Valley Vineyard Pinot Noir 2020*

### **Pankopanerad fläkschnitzel** 295:-

Parmesankräm | Soltorkat tomatsmör | Tomat & lökssallad | kapris  
Grillad citron | Idahopotatis

*Dryckesförslag: Paulaner Weissbier*

*Vinförslag: Bassermann-Jordan Riesling Trocken 2022*

*Gustawas* KÖK & BAR

www.gustawas.nu

## Barnmeny 0-12år

---

### Fish and chips 95:-

Rödtunga | Parmesan kräm | Pommes

### Barnhamburgare 95:-

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

### Glassbomb 55:-

Vaniljglass | Maräng | Chokladsås

## Större

---

### Hängmörad oxfile från Dackebygden 445:-

Ragu på mangold & kantareller | Rostad tomatkräm | Portvinsreduktion  
Rotfruktskaka

*Vinförslag: Penfolds Max`s Shiraz 2021*

### Olivhalstrad Uer 355:-

Broccolipuré | Citronttesmör | Gravad citronkräm | Friterad kapris | Gnocchi  
*Vinförslag: Merf Chardonnay 2018*

### Gustawas egna gnocchi 295:-

Bönor | Kantareller | Purjolök | Persilja kräm | Brynt smör | saltade  
mandlar | Parmesan | Friterad salvia | Pumpa

---

## Dessert & Sött

---

### Sockerbagarens tryfflar 69:- | 2st

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

*Dryckesförslag: Kaffe och avec*

### Hantverksostar från Råven & Osten 175:-

Lokaltillverkade ostar | Plommonmarmelad | Fröknäcke

*Vinförslag: Corte Formaledo Recioto della Valpolicella Classico 2016*

### Carins tarte tatin 145:-

Svenska sommaräpplen | Smördeg | Mandelcrisp | Vaniljfärskost

*Dryckesförslag: Hauck Riesling Beerenauslese 2011*

### Bakad chokladterrin 155:-

Inlagda plommon | Hallonkräm | Brynt smörkaka | Hallonsorbet

*Vinförslag: Brachetto D`Acqui DOCG 2022*

### Citronsorbet toppad med Limoncello 125:-

Biscotti | Grillad persika

*Vinförslag: Le Contesse Prosecco Extra Dry DOC*

---

*Be oss om råd gällande allergener i maten.*

*Gustawas* KÖK & BAR

www.gustawas.nu