

# Gustawas

## KÖK & BAR

### Smått

---

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

### Gustawas Supé

---

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

Vinpaket till supén

495kr

## Mindre

---

### **Vaniljdoftande skaldjursoppa** **185:-**

Picklad Kålrabbi | Pepparrotessulsion | 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

## 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

## Barnmeny 0-12år

---

### Fish and chips 95:-

Rödtunga | Parmesan kräm | Pommes

### Barnhamburgare 95:-

100g nötfärsburgare | Tomat | Saltgurka | Ketchup

Bröd | Pommes

### Glassbomb 55:-

Vaniljglass | Marängar | Chokladsås

---

## 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