

Gustawas

KÖK & BAR

Smått

Brödservering 59:-

Rökt sikromssmör | Kuvertbröd | Skärgårdsknäcke

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 50g 165:-

Bröd | Lagrad 40 månader

Manchego fårost 60g 95:-

Tomatmarmelad | Lagrad 16 månader

Mindre

Rostad jordärtskockssoppa med smak av Sherry 175:-

Tegelrökt bringa | Lagrad hemost
Picklad jordärtskocka | Friterad jordärtskocka

Vinförslag: Riesling Steinhaus Rote Erde 2021

Carins hotellrökta Västervik sik 185:-

Bakad äggula | Västerbottenost | Picklade Senapsfrön
Friterad potatis | Brynt smör | Körvelkräm

Vinförslag: Kuentz – Bas Pinot Gris 2019

Skogarn i tjust möter Asien i vårrullar 195:-

Kantareller | Syrad kål | Picklad granskott
Havtornskräm | Svensk soja

Vinförslag: Hauck "Kunststück" 2020

Mellanstort

Friedrich Erdmanns godaste hamburgare 239:-

Lingonmajjo | Svensk cheddar | Flatrökt skinka
Isad silverlök | Picklad rödkål | Småländsk brioche
Dillpicklad gurka | Friterad lök | Friterad potatis

Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2119

Gravad halstrad laxrygg 255:-

Senapsstuvad gotländsk potatis | Picklad lök
Friterad kapris | Delikatessrödbetor

Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2022

Kalvköttbullar med mustig gräddsås 235:-

Potatispuré | Snabbpicklad gurka | Rårörda lingon

Vinförslag: Penfolds Max's Shiraz 2021

Större

Bakad fjällröding 355:-

Gratinerad potatispuré | Duxelleskräm
Bränd grädde | Sikromsmör | Trattkantareller
Syrad svartrot

Vinförslag: Château Bonnet Réserve Blanc 2020

Grillad Iberico Bellota Secreto 335:-

Spetskålskräm | Potatiskaka | Bakad spetskål
Grillad pumpa | Dragonkräm | Friterad fläsksvål

Vinförslag: Lange Nebbiolo Label 2022

Hängmörad kalvfilé från Dackebygden 439:-

Hasselbacksrödbeta | Pumpapuré | Friterad brysselkål
Salviareduktion | Inlagda rönnbär Kantareller

Vinförslag: Brancaic Chianti Classico 2021

Rödbetstartar 295:-

Rödkål | Krämnt ägg | Krossad potatis
Körvelemulsion | Rostade sesamfrön
Friterad kapris | Friterad grönkål | Änglahår av manchego

Vinförslag: Paco & Lola Albarino 2021

Barnmeny 0-12 år

Fish and chips 95:-

Rödtunga | Körvelkräm | Pommes

Barnhamburgare 95:-

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

Glassbomb 95:-

Vaniljglass | Maränger | Chokladsås

Gustawas Supé

695:-

Rostad jordärtskockssoppa med smak av Sherry

Tegelrökt bringa | Lagrad hemost | Picklad jordärtskocka | Friterad jordärtskocka

Hängmörad kalvfilé från Dackebygden

Hasselbacksrödbeta | Pumpapuré
Friterad brysselkål | Salviareduktion
Inlagda rönnbär | Kantareller

Saffransinkokta vinteräpplen

Saffran och honungsglass | Hjortronmylta
Rostad havre | Kolakräm | Torkade blåbär

Vinpaket till supén

495:-

Dessert & Sött

Sockerbagarens tryfflar

69:- | 2 st

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

Dryckesförslag: Kaffe och avec.

Hantverksostar från Rävén & Osten

175:-

Lokaltillverkade ostar | Plommonmarmelad
Fröknäcke

Vinförslag: Corte Fornaledo Recioto della Valpolicella Classico 2016

Saffransinkokta vinteräpplen

155:-

Saffran och honungsglass | Hjortronmylta
Rostad havre | Kolakräm | Torkade blåbär

Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti 2023

Carins Churros på svenskt vis

145:-

Färskost | Kanelsocker | Vaniljkräm | Äppelsorbet

Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti 2023

Kanderad pekannötsglass

115:-

Mandelkrisp | Mandelsirap | Hallonkräm

Vinförslag: Muscat de Rivesaltes 2020 Eko

Gustawas KÖK & BAR

www.gustawas.nu