

Gustawas

KÖK & BAR

Mindre

Asiatiskt vitlöksbröd 89kr

Med gruyèreost och svart vitlökskräm.

Plancha från Coreses 209kr

Pata Negra: Skinka 50% | Salami | Chorizo | Serrano Manchego | Serveras med tomatmarmelad och bröd

Pata Negra Extra Grand Reserva 50g 165kr

Lagrad 40 månader, serveras med bröd.

Manchego fårost 60g 95kr

Lagrad 16 månader, serveras med tomatmarmelad.

Citrusgravad torskceviche 185kr

Serveras på friterad vårrulledeg, yuzuemulsion och sjuryggsrom.

Vinförslag: Bassermann-Jordan Riesling Trocken 2023

Gruyèreostgratinerad löksoppa 155kr

Serveras med surdegsbröd.

Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2023

Barnmeny 0-12 år

Fish and chips 95kr

Serveras med citruskräm och pommes.

Barnhamburgare 95kr

Serveras med tomat, saltgurka, bröd och pommes.

Smörstekta amerikanska pannkakor 95kr

Serveras med pannkakssylt och vaniljglass.

Mellanstort Bistro

Varmrökt kryddlax 255kr

Serveras med kokt ägg, endivesallad, citruskräm samt ljummen potatissallad.

Vinförslag: Château Bonnet Réserve Blanc 2020

Carins vegetariska kroppkakor fyllda med rökt tofu 325kr

Serveras med syrad rödgul trumpetsvamp, picklade lingon, kålkräm och smörad kålbuljong.

Vinförslag: Paco & Lola Albarino 2023

Boeuf bourguignon på Gustawas vis 295kr

Serveras med ragu på steklök och skogschampinjoner, basturökt sidfläsk, mustig rödvinssås samt gratinerad potatispuré.

Vinförslag: Côtes de Rhône Les Vieilles Vignes 2020

Friedrich Erdmanns godaste hamburgare 239kr

Serveras med getostkräm, svensk cheddar, bacon, karamelliserad rödlökschutney, tomat, briochebröd samt pommes frites.

Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2019

Större

Oxfile från svenska gårdar 445kr

Med grillad endivesallad, vitlökssky, rostad pepparkräm samt dirty potatis.

Vinförslag: VA! Tempranillo 2022

Smörbakad Skreitorskrygg 379kr

Med wakamesallad på svensk sockertång, friterad blomkål, smörsås på blåmusslor samt blomkålpuré.

Vinförslag: Jean-Marc Brocard Chablis Sainte Claire 2023

Gustawas Supé

695kr

Citrusgravad torskeviche

Serveras på friterad vårrulledeg, yuzuemulsion och sjuryggsrom.

Oxfile från svenska gårdar

Med grillad endivesallad, vitlökssky, rostad pepparkräm samt dirty potatis.

Vit chokladpastej

Serveras med hallonsorbet, rostad vit choklad samt blåbärskräm.

Vinpaket till supén

495kr

Dessert & Sött

Sockerbagarens tryfflar

69kr | 2st

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

Dryckesförslag: Kaffe och avec.

Hantverksostar från Råven & Osten

175kr

Serveras med blodapelsinmarmelad och fröknäcke.

Vinförslag: Corte Fornaledo Recioto della Valpolicella Classico 2016

Vit chokladpastej

155kr

Serveras med hallonsorbet, rostad vit choklad samt blåbärskräm.

Vinförslag: Pineto Brachetto D Acqui DOCG 2022

Carins ostkaka a la creme catalana

125kr

Serveras med citrussallad och apelsinkräm.

Vinförslag: Miguel Torres Floralis Moscatel oro

Glassbomb

85kr

Vaniljglass serveras med maränger och chokladsås.