

Gustawas

KÖK & BAR

Mindre

Manchego fårost 60g 95kr

lagrad 16 månader, serveras med tomatmarmelad.

Pata Negra Extra Grand Reserva 50g 165kr

lagrad 40 månader, serveras med bröd.

Asiatiskt vitlöksbröd 89kr

med gruyèreost och svart vitlökskräm.

Plancha från Coreses 209kr

Pata Negra: skinka 50%, salami, chorizo och serranoskinka samt manchego serveras med tomatmarmelad och bröd.

Vinförslag: VA! Tempranillo 2022

Rabarberbakad vit sparris 185kr

serveras med tegelrökt oxbringa, ramslöksemulsion samt kavringschips.

Vinförslag: Riesling Steinhaus Rote Erde 2022

Rökt matjessill 155kr

serveras med färskpotatis, kokt ägg, Almenäs Tegel samt brynt smör.

Vinförslag: Kuentz – Bas Pinot Gris 2022

Barnmeny 0-12 år

Fish and chips 95kr

serveras med vitlökskräm och pommes.

Barnhamburgare 95kr

serveras med tomat, saltgurka, bröd och pommes.

Smörstekta amerikanska pannkakor 95kr

serveras med pannkakssylt och vaniljglass.

Mellanstort Bistro

Fish and chips **269kr**

serveras med vit sparrisemulsion, ängssyrainlagda ärtor- och gurka samt friterad potatis.

Vinförslag: Merf Chardonnay 2021

Erdmanns cheeseburgare **245kr**

med jalapeño- & gräslökräm, picklad rödlök, bacon, rostad lök, saltgurka, syrad färsk kål samt pommes frites.

Vinförslag: Gustawas Lager

Nattbakat kycklinglår på toast **249kr**

serveras med ramslöksmajonnäs, syrade grönsaker, friterad lök, bakade tomater samt pommes frites.

Vinförslag: Côtes de Rhône Les Vieilles Vignes 2020

Större

Oxfile från svenska gårdar **445kr**

serveras med smörad kalvsky, rostad morotspuré, semitorkade tomater, bakad purjolök samt hasselbackspotatis från Målilla.

Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2019

Smörstekt Västerviksabborre **355kr**

serveras med brynt smör smaksatt med ponzu, broccolipuré, snabbsyrad crudité, rökta mandlar samt ramslöksslungad gourmetpotatis.

Vinförslag: Jean-Marc Brocard Chablis Sainte Claire 2023

Savojkåldolme fylld med gotlandslinser och rökt kastanj **295kr**

serveras med vit böncreme, svart vitlöksemulsion, smörkokt purjolök samt picklade primörer.

Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2023

Gustawas Supé

695kr

Rabarberbakad vit sparris

serveras med tegelrökt oxbringa, ramslöksemulsion samt kavringschips.

Oxfile från svenska gårdar

serveras med smörad kalvsky, rostad morotspuré, semitorkade tomater, bakad purjolök samt hasselbacks-potatis från Målilla.

Fläderinkokta rabarber

serveras med hallon- och vit chokladganache, rabarberkräm, champagnesorbet samt friterad sockerkaka.

Vinpaket till supén

495kr

Dessert & Sött

Sockerbagarens tryfflar

69kr | 2st

som vi smaksätter efter hur andan faller på.

Dryckesförslag: Kaffe och avec.

Lokala hantverksostar

175kr

serveras med tomatmarmelad och fröknäcke.

Vinförslag: Corte Fornaledo Recioto della Valpolicella Classico 2016

Fläderinkokta rabarber

155kr

serveras med hallon- och vit chokladganache, rabarberkräm, champagnesorbet samt friterad sockerkaka.

Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti 2023

French toast

135kr

serveras med macadamiaglass, kolasås, chokladkrisp, kanderade nötter samt krusbärskräm.

Vinförslag: Miguel Torres Floralis Moscatel oro

Glassbomb

85kr

serveras med maränger och chokladsås.