

Gustawas

KÖK & BAR

Mindre

Italienskt vitlöksbröd på pinsa 95kr

Parmesan, mozzarella och färskost.

Manchego fårost 60g 95kr

Lagrad 16 månader, serveras med tomatmarmelad.

Pata Negra Extra Grand Reserva 50g 165kr

Lagrad 40 månader, serveras med bröd.

Plancha från Coreses 209kr

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

Egenrökt Västervikssik 175kr

med sikrom, syrade äpplen, rödbetskräm, stolt fjällskivling samt picklad kålrot.

Vinförslag: Kuentz – Bas Pinot Gris 2023

Gravat hjortinnanlår 185kr

med morotskräm, syltade trattkantareller, Västerbottenkroketter och picklade granskott.

Vinförslag: Boneshaker Zinfandel 2020

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.

Större

Halstrad fjällröding

385kr

med friterade jordärtskockor, Sandefjordssås med löjrom, ragu på brysselkål och trattkantareller samt syrade vinteräpplen.

Vinförslag: Jean–Marc Brocard Chablis Sainte Claire 2023

Hängmörad oxfile från svenska gårdar

445kr

med rotfruktsterrin, Karljohansvampsås, gräddkokta svartrötter och inlagda rönnbär.

Vinförslag: Domaine Chaume–Arnaud Côtes du Rhône 2023

Gravad och halstrad laxrygg

295kr

med pepparrotstuvad gourmetpotatis, picklade svartrötter och torkad kapris.

Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2023

Gustawas cheeseburgare

269kr

med svensk cheddarost, blue cheesemajonnäs, päronchutney, lök, rostad lök och pommes frites.

Dryckesförslag: Mariestads Export

Bräserad hjorthögre på surdegsbröd

315kr

med syrad rödkål, karamelliserad lök, rotselleripuré och vispat enbärssmör.

Dryckesförslag: Gustawas Lager

Hemgjord ravioli med karljohansvamp

285kr

samt morotskräm, rostad rotselleribuljong, rostade hasselnötter, karljohansvamp- och grönkålsragu, riven Almnäs Tegel samt vintertryffel.

Vinförslag: Alberto Ballarin Azienda Agricola Lange Nebbiolo Label 2023

Gustawas Supé

695kr

Egenrökt Västervikssik

med sikrom, syrade äpplen, rödbetskräm, stolt fjällskivling samt picklad kålrot.

Hängmörad oxfile från svenska gårdar

med rotfruktsterrin, Karljohansvampsås, gräddkokta svartrötter och inlagda rönnbär.

Mörk chokladbrowine med päronpannacotta

med inkokta päron, chokladsorbet och pepparmyntagelé.

Dessert & Sött

Sockerbagarens tryfflar 2st

69kr

som vi smaksätter efter hur andan faller på.

Dryckesförslag: Kaffe och avec.

Glassbomb

85kr

med marängar och chokladsås.

Nyponparfait med varm tonkabönssås

145kr

med syltade tranbär, nyponkräm och mandelsmutor.

Vinförslag: Boschendal Vin d'Or 2024

Mörk chokladbrowine med päronpannacotta

155kr

med inkokta päron, chokladsorbet och pepparmyntagelé.

Vinförslag: Pineto Brachetto D Acqui DOCG 2022