

# Gustawas

## KÖK & BAR

### Förrätter

---

**Pittule Salentine** **85kr**

Friterat italienskt bröd med rostad vitlök- och chiliolja samt riven parmesan.

**Manchego fårost 60g** **95kr**

Lagrad 16 månader, serveras med tomatmarmelad.

**Pata Negra Extra Grand Reserva 50g** **165kr**

Lagrad 40 månader, serveras med bröd.

**Rökt andbröst** **179kr**

Västerbottenpannacotta, jordärtskockskräms, äpple- och sellerisallad, picklad senap samt tranbär.

*Vinförslag: Edna Valley Vineyard Pinot Noir 2023*

**Lättgravad hälleflundra** **189kr**

Brynt smöremulsion, citrusgelé, blodapelsin och friterad schalottenlök.

*Vinförslag: Weingut Rabl Riesling Rote Erde 2021*

**Plancha från Coreses** **209kr**

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

*Vinförslag: Real Agrado VA! Tempranillo 2023*

### 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.

## Bistro

---

### Senapsglaserat fläsklägg 245kr

Rotmos, äppelcidarsås och picklade senapsfrön.

*Dryckesförslag: Gustawas Lager*

### Stadshotellets bistroburgare 269kr

Svensk cheddar, bacon, saltgurka, honung- och senapsdressing, srirachapicklad vitkål och pommes frites.

*Dryckesförslag: Sitting Bulldog IPA*

### Kycklingmacka på surdegsbröd 289kr

Caesardressing, baconmarmelad, syrad kål, tomat, rödlök, parmesan och pommes frites.

*Vinförslag: Kuentz – Bas Pinot Gris 2023*

## Varmrätter

---

### Nattbakad rotselleri 285kr

Rotfruktspuré, friterad jordärtskocka, brysselkål, äppelcidarsås och kungsmussling.

*Dryckesförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner, 2023*

### Smörbakad skreitorsk 380kr

Västerbottenostkaka, champagnesås med forellrom samt svartrotsragu med äpple- och schalottenlök.

*Dryckesförslag: Maison Burtin Champagne Etienne, Dumont Brut*

### Hängmörad oxfile 455kr

Friterad jordärtskocka, rödvinssås med timjan, rotselleri- och tryffelkräm samt glaserad morot.

*Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet, Sauvignon 2019*

## Gustawas Supé

695kr

### Lättgravad hälleflundra

Brynt smöremulsion, citrusgelé, blodapelsin och friterad schalottenlök.

### Hängmörad oxfile

Friterad jordärtskocka, rödvinssås med timjan, rotselleri- och tryffelkräm samt glaserad morot.

### Hallonpannacotta & apelsinsorbet

Mörk chokladkaka, citruskräm och chokladnougatine.

## Dessert & Sött

### Sockerbagarens tryfflar 2st

69kr

Smaksatta efter kockens humör.

*Dryckesförslag: Kaffe och avec*

### Glassbomb

89kr

Italiensk vaniljglass med kolasås och kanderade nötter.

### Kardemummastekt brioche

145kr

Mandelglass, pannacotta och kanderade nötter.

*Vinförslag: Coppo Moncalvina Moscato d'Asti*

### Hallonpannacotta & apelsinsorbet

155kr

Mörk chokladkaka, citruskräm och chokladnougatine.

*Vinförslag: Taylor's Late Bottled Vintage 2019*