

Gustawas KÖK & BAR

Bröd & sovel

Kvällens Gratinerade ostron 58:- styck

Fråga personalen om kvällens smak

Ångade edamamebönor 50:-

Salt | Chili | Fermenterad chilikräm

Nystekt bacon från Östgötagris 75:-

Manchego fårost 95:-

60g Lagrad 16 månader

Tre varianter av snacks 145:-

Oliver | Marconamandlar | Rotfruktschips

Plancha från Coreses – stor 239:-

Pata Negra: Skinka 50% | Salami | Chorizo | Serrano | Manchego
Bröd | Tomatmarmelad

Plancha från Coreses – liten 169:-

Pata Negra: Salami | Chorizo | Serrano | Manchego | Bröd |
Tomatmarmelad

Pata Negra Extra Grand Reserva 155:-

50g Lagrad 40 månader

Brödservering 65:-

Vispat smör på vintertryffel från Gotland | Kuvertbröd |
Skärgårdsknäcke

Supé 695:-

Carins Krämiga trattkantarellsoppa

Kastanjekräm | Pumpa | bröd krutonger | Stolt fjällskivling | Granskott olja |
Senapsört | Rostad grönkål | Vintertryffel

Hängmörad oxfile från Östgötaslätten

Friterad bakad jordärtskocka | Slarvsylta | Rostad morotspuré | Savojkål |
Ragu på trattkantareller & brysselkål | Salviasky

Oompa Loompa

Nyponkräm | Tonkaböna pannacotta | Smulade saffranskorpor |
Limoncelloglass

Vinpaket till supén 495:-

Mindre & mellanstort

Tatar på Westerviksgin gravad rådjursinnanlår 195:-

Västerbottenemulsion | Gran skott | Bakad äggula | Friterad Västerbottenost | Picklade rönnbär | Frystorkade ärtor | Björkolja

Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2021

Carins Krämiga trattkantarellsoppa 179:-

Kastanjekräm | Pumpa | Brödkrutonger | Stolt fjällskivling | Granskottolja | Senapsört | Rostad grönkål | Vintertryffel

Vinförslag: Valle Reale Trebbiano D`Abruzzo 2021

Tre gånger rökt 185:-

Rökt matjessill | Rökt potatiskräm | Rökt forellrom | Friterad potatis | Gravad äggula | Syrad steklök | Riven pepparrot | Brynt smör | Vinteräpplen

Vinförslag: Hauck Riesling Spätlese 2020

Större

Hängmörad oxfile från Östgötaslätten 435:-

Friterad bakad jordärtskocka | Slarvsylta | Rostad morotspuré | Savojkål | Ragu på trattkantareller & brysselkål | Salviasky

Vinförslag: Cono Sur 20 Barrels Syrah 2020

Viltfångad hälleflundra 385:-

Blomkålspure | Muscat pumpa | Rödbetskräm | Sallad på svartrot, Grönkål & kantareller | Brynt sojasmör | Friterad kapis

Vinförslag: Domaine de la Motte Chablis 2021

Smäländska Kroppkakor fyllda med rökt tofu 315:-

Stuvad gratinerad kål | Rättika | Svampemulsion | Vispat brytsmör | Bovete | Lingonkräm | Manchego

Vinförslag: Hauck Blanc de Pinot Noir 2021

Friedrich Erdmanns godaste hamburgare 235:-

Högrev | Smäländsk brioche | Cheddar | Svampmajonnäs | Pickad Silverlök | Rostad lök | Saltgurka | Tomat | Nyponketchup | Friterad potatis

Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2119

Pankopanerad fläkschnitzel 295:-

Friterad potatis | Grillad endiv | Ostkräm | Rördvinsås | Friterad kapis | Citronkolor

Vinförslag: Edna Valley Vineyard Pinot Noir 2020

Ljummen sallad på Nduja och tomater 255:-

Burat | Picklad pumpa | Rostade frön | Grillat bröd | Manchego | Friterad svart kål

Vinförslag: Paco & Lola Albarino 2021

Gustawas KÖK & BAR

Barnmeny 0-12år

Fish and chips 95:-

Rödtunga | Pommes | Östkräm

Barnhamburgare 95:-

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

Glassbomb 55:-

Vaniljglass | Maränger | Chokladsås

Sött på maten

Sockerbagarens tryfflar 69:- | 2st

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

Dryckesförslag: Kaffe och avec.

Hantverksostar från Råven & Osten 175:-

Lokaltillverkade ostar | Fröknäcke | Nyponmarmelad

Vinförslag: Corte Fornaledo Recioto della Valpolicella Classicoostar

Oompa Loompa 149:-

Nyponkräm | Tonkaböna pannacotta | Smulade saffranskorpor |
Limoncelloglass

Vinförslag: Carmes de Rieussec Sauternes 2016

Pepparkakasparfait 155:-

Pepparkakasparfait | Krossade pepparkakor | Knäckflan | Mandarinkräm |
Syltade granatäpplekärnor | Mandarin filer

Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti 2020

Carins Bröduppuding 145:-

Bröd | choklad | Äppelkompott | Färskostglass | Saltrostade mandlar

Vinförslag: Corte Fornaledo Recioto della Valpolicella Classico 2016

Be oss om råd gällande allergener i maten.

Gustawas KÖK & BAR

www.gustawas.nu