

Gustawas KÖK & BAR

MENY

Bröd & sovel

Kvällens gratinerade ostron 58:- styck

Fråga personalen om kvällens smak

Ångade edamamebönor 50:-

Salt | Chili | Svartvitlökskräm

Nystekt bacon från Östgötagräs 75:-

Manchego fårost 95:-

60g | Lagrad 16 månader

Tre varianter av snacks 145:-

Oliver | Marconamandlar | Rotfruktschips

Plancha från Coreses – stor 249:-

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

Plancha från Coreses – liten 179:-

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

Pata Negra Extra Grand Reserva 165:-

50g | Lagrad 40 månader

Brödservering 59:-

Rökt vispat hemkärnat smör | Kuvertbröd | Skärgårdsknäcke

Supé 695:-

Smörbakad vit sparris med Carins insaltade sjuryggsrom

Gravad citronemulsion | Picklade rabarber | Rostade nässlor | Stekt lök
Frystorkade ärtor | Kavringssmulor | Bakad äggula

Tournedos Rossini på Gustawas vis

Oxfilé från Dackebygden | Confiterad gourmepotatis | Smörslungade
haricots verts | Grillad brioche | Madeirasås | Bakad anlevermousse med
smak av tryffel

Vårens rabarber i symfoni

Inkokta glasrabarber | Rabarbersorbet | Rabarberkräm | Havresmulor |
Vaniljsponge | Rosékräm

Vinpaket till supén 495:-

Mindre & mellanstort

Friterade Mac & cheezbollar 155:-

Pepe rigate | Manchego | Oststuvning | Svart vitlökskräm |
Ramslöksemulsion

Vinförslag: Merf Chardonnay 2018

Rolls på insjökräfta 195:-

Brioche | Westerviksgin | Syrad spetskål | Västerbottenost | Snabbpicklad
blekselleri | Vårlök | Libstickavinäger | Potatiskrisp

Vinförslag: Champagne Etienne Dumont Brut

Smörbakad vit sparris med Carins insaltade sjuryggsrom 185:-

Gravad citronemulsion | Picklade rabarber | Rostade nässlor | Stekt lök |
Frystorkade ärtor | Kavringssmulor | Bakad äggula

Vinförslag: Riesling Steinhaus Rote Erde 2021

Grillade broccoline & minicitroner 165:-

Brynt smöremulsion | Saltrostade mandlar | Änglahår | Vattenkrasse |
Svartkålsolja

Vinförslag: Edna Valley Vineyard Pinot Noir 2020

Större

Tournedos Rossini på Gustawas vis 445:-

Oxfilé från Dackebygden | Confiterad gourmepotatis | Smörslungade
haricots verts | Grillad brioche | Madeirasås | Bakad anlevermousse
med smak av tryffel

Vinförslag: Brancaic Chianti Classico 2021

Västerviks abborre från Alexander på Händelö 385:-

Smörbakad purjolök | Ramslökslungad gourmetpotatis | Snabbpicklad
rättika | Champagnesås | Gräslöksolja

Vinförslag: Markus Prackwieser Gump Hof Praesulis 2020

Nattbakad Doro gris på ben 335:-

Hasselbacksrödbeta | Ramslöksemulsion | Rostad smörad
kycklingbuljong | Broccolini | Rabarberchutney | Puffad svål

Vinförslag: Penfolds Max's Shiraz 2021

Bakad portabello & friterad salladsost 319:-

Potatisterrin | Brynt smöremulsion | Smörbakad sparris | Syrade rabarber
Kålolja

Vinförslag: Paco & Lola Albarino 2021

Barnmeny 0-12år

Fish and chips 95:-

Rödtunga | Pommes | Pepparkräm

Barnhamburgare 95:-

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

Glassbomb 55:-

Vaniljglass | Maränger | Chokladsås

Gustawas KÖK & BAR

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 | Grön tomatmarmelad

Vinförslag: Corte Fornaledo Recioto della Valpolicella Classico 2016

Vårens rabarber i symfoni 155:-

Inkokta glasrabarber | Rabarbersorbet | Rabarberkräm | Havresmutor
Vaniljsponge | Rosékräm

Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti

Carins gräddfilspudding 145:-

Kolafudge | Fläderkräm | Kanelbulleskorpa | Frystorkade hallon

Vinförslag: Hauck Riesling Beerenauslese 2011

Kola- & Vitchokladkräm 149:-

Smörstekt brioche | Morotskräm | Krusbärskräm | Morotspulver |
Kokosglass | Chokladjord

Vinförslag: Brachetto d'Acqui 2022 *Vinförslag: Hauck Riesling
Beerenauslese 2011*

Dränga meny (måndag-torsdag)

Friedrich Erdmanns godaste hamburgare 239:-

Högrek | Småländsk brioche | Wadstenabacon | Rökt cheddar |
Ramslökskräm | Citronpicklad lök | Saltgurka | Picklad kål |
Friterad potatis

Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2019

Öjebysallad 255:-

Kräftröra | Kål | Gourmépötatis | Rättika | Bakat ägg | Krispig potatis |
Syrad lök | Haricots verts | Västerbottenost | Rabarber

Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2022

Gravad & halstrad lax på danskt rågbröd 275:-

Vårig potatissallad | Salsa verde | Kapris | Citronkräm | Picklad gullök |
Krämig äggula

Vinförslag: Chablis Sainte Claire 2022

Pankopanerad fläkschnitzel 285:-

Friterad potatiskaka | Lökfrästa haricots verts | Rödvinssås | Friterad
kapis | Svart vitlökskräm

Vinförslag: Domaine de la Motte Bourgogne Pinot Noir 2021

Be oss om råd gällande allergener i maten.

Gustawas KÖK & BAR

www.gustawas.nu