

# Gustawas KÖK & BAR

## Bröd & sovel

---

### Kvällens Gratinerade ostron 58 :- styck

Fråga personalen om kvällens smak

### Ångade edamamebönor 50 :-

Salt | Chili | Gravad citronkräm

### 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 :-

Vispat isterbandsmör på isterband från Loftahammar | Kuvertbröd |  
Skärgårdsknäcke

## Supé 695:-

---

### Kallrökt torsk

Blomkålspannacotta | Rökt rödbetskräm | Friterad jordärtskocka |  
Rödbetspulver | Syrade vinteräpplen | Steklök | Ramslökskapis

### Tournedos Rossini på Gustawas vis

Oxfile från Dackebygden | Confiterad Gotlandspotatis | Morotskaka |  
Grillad brioche | Madeira demi-glace | Bakad Anklever | Vintertryffel

### Fryst nougatmousse

Rosen krisp | Apelsincurd | Chokladjord | Blodapelsinsorbet | Apelsinfiléer |  
Kanderade pistagenötter

Vinpaket till supén 495:-

# Mindre & mellanstort

---

## Rolls på insjökräfta 210:-

Brioche | Westerviksgin | Rödkål | Västerbottenost | Snabb picklad blekselleri | Vårlök | Änglahår | Potatis krisp

*Vinförslag: Champagne Etienne Dumont Brut*

## Sprödstekt confiterad anklår 195:-

Palsternackskräm | Kräms på röda druvor | Salladsost | Frusna druvor | Puffat bovete

*Vinförslag: Kuentz – Bas Pinot Gris 2019*

## Kallrökt torsk 185:-

Blomkålspannacotta | Rökt rödbetskräm | Friterad jordärtskocka | Rödbetspulver | Syrade vinteräpplen | Steklök | Ramslökkapris

*Vinförslag: Bassermann-Jordan Riesling Trocken 2022*

## Friterade Mac & cheez bollar 155:-

Pepe rigate | Manchego | Oststuvning | Gräslöksolja | Vintertryffel | Pepparemulsion

*Vinförslag: Merf Chardonnay 2018*

# Större

---

## Tournedos Rossini på Gustawas vis 445:-

Oxfilé från Dackebygden | Confiterad Gotlandspotatis | Morotskaka | Grillad brioche | Madeira demi-glace | Bakad Anklever | Vintertryffel

*Vinförslag: El Esteco Malbec 2021*

## Rimmad Skreitorsk 385:-

Nattbakad rotselleripuré | Bränd grädde | Dillsyrade morötter | Bakad spetskål | Emulsion på gravad citron

*Vinförslag: Chablis Sainte Claire 2022*

## Rödvinsbräserad Oxkind 325:-

Potatispuré | Persiljeslungade morötter | Picklad steklök | Mustig rödvinsås | Rostad svartkål

*Vinförslag: Côtes de Rhône Les Vieilles Vignes 2020*

## Friterad salladsost från osten & räven 319:-

Bakad fänkål | Palsternackspuré | Confiterad Ostronskivling | Rostad pepparemulsion | Rotselleribuljong | Småländsk balsamico vinäger

*Vinförslag: Paco & Lola Albarino 2021*

# Barnmeny 0-12år

---

## Fish and chips 95:-

Rödtunga | Pommes | Pepparkräms

## 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 | Vindruvsmarmelad

*Vinförslag: Corte Fornaleto Recioto della Valpolicella Classico 2016*

## Brioche con Gellato på Gustawas vis 149:-

Hjortronmylta | Glass med smak av hasselnötsbueno | Vaniljskum | Rostade hasselnötter

*Vinförslag: Abbazia di Novacella Praepositus Moscato Rosa 2018*

## Fryst nougatmousse 155:-

Rosen krisp | Apelsincurd | Chokladjord | Blodapelsinsorbet | Apelsinfiléer | Kanderade pistagenötter

*Vinförslag: Brachetto D Acqui DOCG 2022*

## Carins glace au four 145:-

Kardemumma sockerkaka | Mandelsmör | Rostad mandelglass | Italiensk maräng | Mandelkrokant | Mandelsirap

*Vinförslag: Hauck Riesling Beerenauslese 2011*

# Dränga meny (måndag-torsdag)

---

## Friedrich Erdmanns godaste Hamburgare 239:-

Högrek | Småländsk brioche | Svensk Cheddar | Lökemulsion | Karamelliserad lök | Rostad lök | Saltgurka | Picklad rödkål | Apelsinketchup | Friterad potatis.

*Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2019*

## Öjebysallad 255:-

Kräftröra | Grönkål | Gourmépotatis | Apelsinvinägrett | Krämigt ägg | Krispig potatis | Syrad lök | Svarvad kålrot | Västerbottensost

*Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2022*

## Boeuf bourguignong 295:-

Potatispuré | Ragu på rökt sidfläsk, syltlök & skogschampinjoner | Saltgurka

*Vinförslag: Domaine de la Motte Bourgogne Pinot Noir 2020*

## Friterad pankopannerad kycklinglårfile 239:-

Morotsterrin | Kålsallad | Pepparkräms | Syrade morötter

*Vinförslag: Brancaic Chianti Classico 2021*

---

Be oss om råd gällande allergener i maten.

*Gustawas* KÖK & BAR

[www.gustawas.nu](http://www.gustawas.nu)