

Gustawas

KÖK & BAR

Bröd och sovel

Gratinerade ostron 58kr styck

Kräfstuvning | Krondillspesto | Friterad svartkål

Ångade edamamebönor 50kr

Salt | Chili | Fermenterad chilikräm

Nystekt bacon från Östgötagris 75kr

Manchego fårost 89kr

60g Lagrad 16 månader

Tre varianter av snacks 145kr

Oliver | Marconamandlar | Rotfruktschips

Plancha från Coreses – stor 229kr

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

Plancha från Coreses – liten 159kr

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

Pata Negra Extra Grand Reserva 145kr

50g Lagrad 40 månader

Brödservering 65kr

Böcklingmousse | Kuvertbröd | Skärgårdsknäcke

Supé 695kr

Rostad pumpasoppa från Solmarka Gård

Slarvsylta | Frusen salladsost | Rostade pumpafrön | Syrad pumpa
Nystekt tuttulbröd

Oxfile provencale på Hängmörad oxfile från Östgötaslätten

Grön tomat | Bakat vitlökssmör | Ragu på svenska bönor
Bacon från Östergötland | Potatiskrutonger | Rödvinreduktion

Lagerblad från vinterträdgården möter blåbär från skogarna i Tjust

Pannacotta med smak av lagerblad och vit choklad
Picklade blåbär | Blåbärskräm | Kanderat havre | Torkade blåbär

Vinpaket till supén 495kr

Mindre och mellanstort

Rostad pumpasoppa från Solmarka Gård 185kr

Slarvsylta | Frusen salladsost | Rostade pumpafrön | Syrad pumpa
Nystekt tuttulbröd

Vinförslag: Hauck Riesling Spätlese 2020

Krispig majskolv 179kr

Cornflakes | Rökt chilikräm | Parmesan | Salladslök | Brynt smör

Vinförslag: Edna Valley Vineyard Pinot Noir 2019

Stekta gröna tomater 175kr

Panko | Rostad pepparkräm | Parmesan | Snabbsyrade gröna tomater
Svartkål | Jalapeñoolja

Vinförslag: Valle Reale Trebbiano D' Abruzzo 2021

Kräftskiva i en kroppkaka 195kr

Kryddostemulsion | Smörad svampbuljong | Raspad anklever
Stolt fjällskivling | Västerbottenchips | Syltade kantareller

Vinförslag: Weingut Bründlmayer Grüner Veltliner 2021

Större

Oxfile provencale på Hängmörad oxfile från Östgötaslätten 435kr

Grön tomat | Bakat vitlökssmör | Ragu på svenska bönor
Bacon från Östergötland | Potatiskrutonger | Rödvinreduktion

Vinförslag: Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 2119

Grillade griskinder från Håkans Glada Grisar 375kr

Karamelliserad lökpuré | Pepparkräm | Gräddstuvade gratinerade
gråärtor | Äppelsky från Vråka | Ragu på gula kantareller
Plommonchutney

Vinförslag: Vigneti del Sole Ripasso della Valpolicella Superiore 2020

Ugnsbakad Fjällröding 375kr

Bakad fänkål | Pumpapuré | Äppel- och brynt smörskum
Kronhillsolja | Marinerade höstäpplen

Vinförslag: Domaine de la Motte Chablis 2021

Savojkåls kåldolme fylld med rättviksärta 295kr

Confiterad skogssvamp | Svampbuljong | Svampkräm |
Gulärtspolenta med brännvinsost | Picklade lingon

Vinförslag: Lange Nebbiolo Label 2022

Gustawas KÖK & BAR

www.gustawas.nu

Barnmeny 0-12år

Fish and chips 95kr

Rödtunga | Pommès | Ostkräm

Barnhamburgare 95kr

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

Grillad kyckling 95kr

Kyckling | Pommès | Rödvinssås | Bönor

Glassbomb 55kr

Vaniljglass | Maräng | Chokladsås

Sött på maten

Sockerbagarens tryfflar 69kr | 2st

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

Dryckesförslag: Kaffe och avec.

Hantverksostar från Råven & Osten 171kr

Lokaltillverkade ostar | Fröknäcke | Grön tomatermarmelad

Vinförslag: Corte Fornaiedo Recioto della Valpolicella Classico 2016

Bakat höstäpple 155kr

Grillad brioche | Mandelmassa | Rosmarin | Vaniljkräm | Rostade mandlar | Varm kolakräm

Vinförslag: Carmes de Rieussec Sauternes 2016

Lagerblad från vinterträdgården möter blåbär från skogarna i Tjust 155kr

Pannacotta med smak av lagerblad och vit choklad | Picklade blåbär | Blåbärskräm | Kanderat havre | Torkade blåbär

Vinförslag: Brachetto D Acqui DOCG 2022

Kokostekt banan 125kr

Dulce de leche glass | Krossade maräng | Maraschinokörsbär

Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti 2020

Be oss om råd gällande allergener i maten.

Gustawas KÖK & BAR

www.gustawas.nu