

GONDOLENS
KLASSIKER

APTITRETARE

Pâte à choux, Kalixlöjrom, brynt smör, smetana & picklad rödlök

Pâte à choux, vendace roe from Kalix, browned butter, smetana & pickled red onion

FÖRRÄTT

Löjrom, potatiskräm, brödkrutonger & lök

Vendace roe, potato purée, bread croutons & onion

VARMRÄTT

Fisk med gratäng, champagnesås & störcaviar

Fish with gratin, champagne sauce & caviar

DESSERT

Tartlette med färska hallon, vit chokladkräm & pistageglass

Tartlette with raspberries, white chocolate cream & pistachio ice cream

1265 kr per person

GONDOLEN
I SÄSONG

APTITRETARE

Pâte à choux, Kalixlöjrom, brynt smör, smetana & picklad rödlök

Pâte à choux, vendace roe from Kalix, browned butter, smetana & pickled red onion

FÖRRÄTT

Svampmacka, halstrad anklever & portvinsreduktion

Open mushroom sandwich with foie gras & port wine reduction

VARMRÄTT

Surf & Turf på grillad entrecôte och hummer med sauterad spenat, choronsås & pommes chateau*

*Surf & Turf with Grilled ribeye and lobster, sauteed spinach, sauce choron & pommes chateau**

DESSERT

Bakat svenskt äpple med feuille de brick & vaniljsås

Swedish baked apple with feuille de brick & vanilla custard

1170 kr per person

*Serveras Medium rare

*Served Medium rare

DET BÄSTA AV
GONDOLEN

Vill du bjuda ditt sällskap på något utöver det vanliga? Vår köksmästare Patrik Castillo sätter ihop en meny med sju serveringar, baserat på de bästa råvarorna för tillfället. Klassisk elegans och svensk gastronomi i dess bästa form.

Would you like to treat your party to something special? Our head chef Patrik Castillo will put together a special menu of seven servings, derived from the best produce available. Classic and elegant Swedish gastronomy at its best.

1850 kr per person

LUNCH PÅ
GONDOLEN

FÖRRÄTT

Löjrom, potatiskräm, brödkrutonger & lök

Vendace roe, potato purée, bread croutons & onion

VARMRÄTT

Fisk med gratäng & champagnesås

Fish with gratin and champagne sauce

750 kr per person

Observera att denna meny endast är valbar för lunch.

Please note that this menu is available for lunch only.

TILLVAL

Kaviartartlette med Oscietra kaviar 7.5g, smetana & gräslök <i>Caviar tartlette with Oscietra Caviar 7.5g, smetana & chives</i>	195
Nybakat bröd och hemkärnat smör <i>Freshly baked bread and home made butter</i>	55
Jamon Ibérico de Bellota <i>Jamon Ibérico de Bellota</i>	235
Kaffe och chokladtryffel <i>Coffee and chocolate truffle</i>	85

GONDOLENS KLASSIKER

VINPAKET

2021 SOALHEIRO Alvarinho 'Granit', Melgazo, Portugal
2022 FAIVELY Bourgogne blanc, Bourgogne, Frankrike
2020 CHÂTEAU CLIMENS Cyprès de Climens Barsac, Frankrike
750 kr per person

VINPAKET 1ER CRU

2021 GEORG BREUER Riesling 'Terra Montosa', Rheingau, Tyskland
2021 DOMAINE JÉRÔME FORNEROT Saint-Aubin Premier Cru la Chatenière, Bourgogne, Frankrike
2020 CHÂTEAU CLIMENS Cyprès de Climens Barsac, Frankrike
1150 kr per person

GONDOLEN I SÄSONG

VINPAKET

2022 DAVID MOREAU Bourgogne 'Sous Montot', Bourgogne, Frankrike
2018 CLOSERIE des BORIES Cotes de Francs, Bordeaux, Frankrike
2018 DR.LOOSSEN Riesling Beerenauslese, Tyskland

750 kr per person

VINPAKET 1ER CRU

2021 DOMAINE DE FA Fleurie 'Roche Guillon', Beaujolais, Frankrike
2016 CHÂTEAU KIRWAN, Margaux, Bordeaux, Frankrike
2018 DR.LOOSSEN Riesling Beerenauslese, Tyskland
1150 kr per person

KÄLLARVIN

Gondolens sommelierer kan tillsammans med er välja passande viner till maten från vår stora vinkällare, efter er budget och önskemål.

Pris på förfrågan
sommelier@gondolen.se