

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 foam, bread croutons & onion

VARMRÄTT

Fisk med gratäng, champagnesås & störcaviar

Fish with gratin, champagne sauce & caviar

DESSERT

Crème caramel med diplomático rom

Crème caramel with diplomático rum

1235 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

Löksoppa med anklever, Gruyère, konfiterat anklår & tryffel

Onion soup with foie gras, Gruyère cheese, confit duck leg, and truffle

VARMRÄTT

Oxfile med sauterad spenat, sauce Choron med hummer & potatiskaka

Beef tenderloin with sautéed spinach, Choron sauce with lobster, and potato terrin

DESSERT

Pavlova med citrusfrukter

Pavlova with citrus fruits

1295 kr per person

DET BÄSTA AV
GONDOLEN

Vill du bjuda ditt sällskap på något utöver det vanliga?
Vår köksmästare Patrik Castillo sätter ihop en överraskningsmeny 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 surprise 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 foam, 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

Kaviartartelett, smetana, honung från klockargården, saltgurka från Ulriksdals trädgård & 5 g Oscietra kaviar <i>Caviar tartelette, smetana, honey from klockargården, pickled cucumber from Ulriksdal & 5g Oscietra caviar</i>	195
Nybakat bröd och hemkärnat smör <i>Freshly baked bread and home made butter</i>	65
Jamon Ibérico de Bellota <i>Jamon Ibérico de Bellota</i>	250
Kaffe och chokladtryffel <i>Coffee and chocolate truffle</i>	85

VINPAKET

GONDOLENS KLASSIKER

2021 SOALHEIRO Alvarinho 'Granit', Melgazo, Portugal
2022 FAIVELY Bourgogne blanc, Bourgogne, Frankrike
2018 CHÂTEAU RIEUSSEC Carmes de Rieussec Sauternes, Frankrike

750 kr per person

VINPAKET TER CRU

2021 GEORG BREUER Riesling 'Terra Montosa', Rheingau, Tyskland
2021 DOMAINE JÉRÔME FORNEROT Saint-Aubin Premier Cru la Chatenière, Bourgogne, Frankrike
2018 CHÂTEAU RIEUSSEC Carmes de Rieussec Sauternes, Frankrike

1150 kr per person

VINPAKET

GONDOLEN I SÄSONG

2022 VILLA WOLF Riesling Dry, Pfalz, Tyskland
2018 RONAN de CLINET Cotes de Francs, Bordeaux, Frankrike
2018 ROYAL TOKAJI 5 Puttonyos Aszu, Ungern

750 kr per person

VINPAKET TER CRU

2022 Domain Louis Moreau, Chablis Premier Cru Vaillon, Chablis, Frankrike
2019 CHÂTEAU KIRWAN Charmes de Kirwan, Bordeaux, Frankrike
2018 ROYAL TOKAJI 5 Puttonyos Aszu, Ungern

1150 kr per person

KÄLLARVIN

Specialla önskemål? Gondolens sommelierer väljer gärna ut passande viner från vår stora vinkällare, anpassat efter er budget och smak.

Pris på förfrågan
sommelier@gondolen.se

ALKOHOLFRI I URVAL

ODDBIRD SPARKLING BLANC DE BLANCS Alkoholritt bubbe
LÄSK / SODA
GALIPETTE POMMES À CIDRE Alkoholfri Cider
MARIESTADS Alkoholfri öl 0,5%
EASY RIDER BULLDOG Alkoholfri IPA 0,4%
RUDENSTAM Äpplemust
RUDENSTAM Nektar Svarta Vinbär
KOLSYRAT VATTEN en karaff