

GONDOLENS  
KLASSIKER

APTITRETARE

Paté à choux med löjrom, kryddost och ängssyra

*Paté à choux with vendace roe from Kalix, caraway spiced cheese and sorrel*

FÖRRÄTT

Löjrom, potatiskräM, brödkrutonger och lök

*Vendace roe, potato purée, bread croutons and onion*

VARMRÄTT

Fisk med gratäng, champagnesås och störcaviar

*Fish with gratin, champagne sauce and caviar*

DESSERT

Crème caramel

*Crème caramel*

1185 kr per person

GONDOLEN  
I SÄSONG

APTITRETARE

Paté à choux med löjrom, kryddost och ängssyra

*Paté à choux with vendace roe from Kalix, caraway spiced cheese and sorrel*

FÖRRÄTT

Eldad hummer, Sandefjordsås och grönt från köksträdgården

*Charred lobster, Sandefjord sauce and greens from the garden*

VARMRÄTT

Grillad entrecôte, choronsås, pommes chateau och grönt från köksträdgården\*

*Grilled ribeye, choron sauce, pommes chateau & greens from the garden\**

DESSERT

Svenska jordgubbar, Moscato D'Asti, salta mandlar och grädde

*Swedish strawberries, Moscato D'Asti, salted almonds & cream*

1250 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 elegance and Swedish gastronomy at its best.

1850 kr per person

LUNCH PÅ  
GONDOLEN

FÖRRÄTT

Löjrom, potatiskräm, brödkrutonger och lök

*Vendace roe, potato purée, bread croutons, and onion*

VARMRÄTT

Fisk med gratäng och champagnesås

*Fish with gratin and champagne sauce*

750 kr per person

Observera att denna meny endast är valbar för lunch måndag till fredag.  
*Please note that this menu is available for lunch monday to friday.*

TILLVAL

Nybakat bröd och hemkärnat smör

*Freshly baked bread and home made butter*

55

Jamon Ibérico de Bellota

*Jamon Ibérico de Bellota*

235

En bit ost, rabarbermarmelad & fröknäcke

*One piece of cheese, rhubarb marmalade & seed crackers*

85

Kaffe och chokladtryffel

*Coffee and chocolate truffle*

85

## GONDOLENS KLASSIKER

VINPAKET

2021 SOALHEIRO Alvarinho 'Granit', Melgazo, Portugal  
2022 FAIVELY Bourgogne blanc, Bourgogne, Frankrike  
2011 CHÂTEAU COUTET Sauternes, 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  
2011 CHÂTEAU COUTET Sauternes, Frankrike

*1150 kr per person*

## GONDOLEN I SÄSONG

VINPAKET

2021 CLOS DES LUNES Bordeaux blanc 'Lune d'Argent', Bordeaux, Frankrike  
2018 CLINET 'Ronan by Clinet', Bordeaux, Frankrike  
2022 MARENCO Pineto Brachetto d'Aqui, Piemonte, Italien

*750 kr per person*

VINPAKET 1ER CRU

2015 TRIMBACH Riesling Cuvée Frédéric Emile, Alsace, Frankrike  
2021 DELAS Hermitage Domaine des Tourettes, Rhône, Frankrike  
2022 MARENCO Pineto Brachetto d'Aqui, Piemonte, Italien

*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