

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 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

Bakat svenskt äpple med feuille de brick och vaniljsås  
*Swedish baked apple with feuille de brick and vanilla custard*

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

Eldad hummer, inlagd tomat från vår köksträdgård, libbsticka & hummerbisque  
*Charred lobster, preserved tomato from our garden, lovage & lobster bisque*

VARMRÄTT

Grillad entrecôte, sauterad lök, spenat, husets XO-sås, Comté & potatiskrokett fylld med jamon Ibérico\*  
*Grilled ribeye, sauteed onion, spinach, XO-sauce, Comté & potato croquette filled with jamon Ibérico\**

DESSERT

Tartlette med färska hallon, vit chokladkräm och pistageglass  
*Tartlette with raspberries, white chocolate cream & pistachio ice cream*

1250 kr per person

\*Serveras 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

Kaviartartlette, Oscietra kaviar 7.5g, smetana, gräslök Caviar tartlette, Oscietra Caviar 7.5g, smetana, chives	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 VILLA WOLF Riesling dry, Pfalz, Tyskland  
2022 FAIVELEY Bourgogne blanc, Frankrike  
2018 Dr. LOOSEN Riesling Beerenauslese, Mosel, Tyskland

*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  
2018 Dr. LOOSEN Riesling Beerenauslese, Mosel, Tyskland

*1150 kr per person*

## GONDOLEN I SÄSONG

VINPAKET

2022 FAIVELEY Bourgogne blanc, Frankrike  
2018 CLINET 'Ronan by Clinet', Bordeaux, Frankrike  
2022 PRUNOTTO Moscado d'Asti, 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 PRUNOTTO Moscado d'Asti, 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