

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*

1350 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

Sotad hjort, hösttryffel, karamelliserad grädde, vinbär, potatisgratäng & sky på Madeira och portvin

*Seared deer, autumn truffle, caramelised cream, currants, potato gratin & gravy with Madeira and port wine*

DESSERT

Smäländsk ostkaka med hjortron & lättvispad grädde

*Swedish cheese cake with cloudberries & whipped cream*

1500 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.*

1950 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

Kaviartartlette med Oscietra kaviar 7.5g, smetana & gräslök <i>Caviar tartlette with Oscietra Caviar 7.5g, smetana &amp; 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>	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 Cames de Rieussec Sauternes, Frankrike

*750 kr per person*

## VINPAKETTER CRU

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

*1150 kr per person*

## VINPAKET

## GONDOLEN I SÄSONG

2019 MARCHESI ANTINORI Pèpoli Chianti Classico, Toscana, Italien  
2018 CLOSERIE des BORIES Cotes de Francs, Bordeaux, Frankrike  
2018 ROYAL TOKAJI 5 Puttonyos Aszu, Ungern

*750 kr per person*

## VINPAKETTER CRU

2021 DOMAINE DE FA Fleurie 'Roche Guillon', Beaujolais, 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

ODD BIRD Sparkling Blanc de Blancs  
POMOLOGIK Hopple  
MARIESTADS Aloholfri lager