

## 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

### TILLVAL

Nybakat bröd och hemkärnat smör

*Freshly baked bread and home made butter*

65 kr per person

Kaviartartelett, smetana, honung från klockargården, saltgurka från Ulriksdals trädgård  
& 5 g Oscietra kaviar

*Caviar tartelette, smetana, honey from klockargården, pickled cucumber from Ulriksdal  
& 5g Oscietra caviar*

195 kr per person

### VINPAKET

2021 SOALHEIRO Alvarinho 'Granit', Melgazo, Portugal

2023 LA ROCHE Bourgogne blanc, Bourgogne, Frankrike

2013 CHÂTEAU SUDUIRAUT Sauternes, Bordeaux, Frankrike

750 kr per person

### VINPAKET 1ER CRU

Gondolens sommelierer väljer gärna ut passande viner från vår stora vinkällare

Pris 1200 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

Inkokt vit sparris med beurre blanc på flädervinäger, gräslök, rostade hasselnötter & löjrom från Kalix

*Poached white asparagus with beurre blanc made with elderflower vinegar, chives, roasted hazelnuts & Kalix vendace roe*

### VARMRÄTT

Lammsadel med grillad sparris, spenat, ramslöksemulsion, croquette på lammbringa, lammsky & citrontimjan

*Saddle of lamb with grilled asparagus, spinach, wild garlic emulsion, croquette of lamb breast, lamb jus & lemon thyme*

### DESSERT

Inkokt rabarber, rosépeppar, vaniljgrädde, crème på citronverbena & rabarberglass

*Poached rhubarb, lemon verbena crème, rosé pepper, vanilla cream & rhubarb ice cream*

1500 kr per person

### TILLVAL

Nybakat bröd och hemkärnat smör

*Freshly baked bread and home made butter*

65 kr per person

Kaviartartelett, smetana, honung från klockargården, saltgurka från Ulriksdals trädgård &

5 g Oscietra kaviar

*Caviar tartelette, smetana, honey from klockargården, pickled cucumber from Ulriksdal &*

5g Oscietra caviar

195 kr per person

### VINPAKET

2022 VILLA WOLF Riesling Dry, Pfalz, Tyskland

2023 DOM. CHAVY-CHOUET "La Taupe" Bourgogne, Frankrike

2013 CHÂTEAU SUDUIRAUT Sauternes, Bordeaux, Frankrike

## 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

## VINPAKET

Vi sätter er gärna i kontakt med Gondolens sommelier för att ta fram ett vinpaket passande till er meny

## 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

Nybakat bröd och hemkärnat smör

*Freshly baked bread and home made butter*

65 kr per person

Kaffe och chokladtryffel

*Coffee and chocolate truffle*

85 kr per person