

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, potatisskum, 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 Baerii kaviar

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

Löjrom, potatisskum, brödkrutonger & lök

Vendace roe, potato foam, bread croutons & onion

VARMRÄTT

Grillad entrecôte med bearnaisesås, datterini tomater, persilja & pommes frites

Grilled entrecôte with bearnaise sauce, datterini tomatoes, parsley & French fries

DESSERT

Jordgubbar med Moscato d'Asti, crème crue, kärnmjölksorbet, basilika & pistage

Strawberries with Moscato d'Asti, crème crue, buttermilk sorbet, basil & pistachio

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 & 5g Baerii kaviar

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

195 kr per person

VINPAKET

2022 VILLA WOLF Riesling Dry, Pfalz, Tyskland

2022 PRUNOTTO Occhetti Langhe Nebbiolo, Italien

2022 PRUNOTTO Moscato d'Asti, Italien

750 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

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, potatisskum, 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