

GONDOLEN

KUNGARUMMET Vinter 2025

GONDOLENS KLASSIKER

Kaviartartelett, smetana, honung från Klockargården, saltgurka från Ulriksdals trädgård och 5 g Baerii kaviar

Löjrom, potatisskum, brödkrutonger och lök

Fisk med gratäng, champagnesås och störcaviar

Crème caramel med diplomático rom

1395:- per person

VINPAKET

2021 SOALHEIRO Alvarinho 'Granit', Melgaço, (PT)
2023 LA ROCHE Bourgogne blanc, Bourgogne, (FR)
GRAHAM'S 10yo Tawny Port, (PT)

750:- per person

VINPAKET 1:ER CRU

Gondolens sommelierer väljer gärna ut passande viner från vår stora vinkällare

1200:- per person

TILLVAL	FÖRDRINK
Nybakat bröd och hemkärnat smör 65:- per person	N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (FR) 1300:-/fl
En bit ost, hemmagjord marmelad och knäckebröd 75:- per person	2018 POL ROGER Brut vintage, Champagne (FR) 1500:-/fl

GONDOLLEN

KUNGARUMMET Vinter 2025

GONDOLENS JULMENY I SJU SERVERINGAR

Första serveringen

Gondolens variant av tre sorters sill – krämig matjessill, senapssill och stekt inlagd strömming. Serveras med Västerbottensost, kokt potatis, hårt bröd, jylvört och hemkärnat smör

Andra serveringen

Pate à choux fylld med ägg, räkor och gräslök, toppad med löjrom från Kalix
Gravad lax på husets jylvört med hovmästarsås, pepparrot och dill
Tartelette med gubbröra på rökt ål och Baerii kaviar
Ankleverterriner med rilletter på julgris, vinbärsgelé, saltgurka och kryddkrasse

Tredje serveringen

Smörbakad rimmad torsk med grönärtsvelouté och anjoviscroquette "Janssons frestelse"

Fjärde serveringen

Griljerad Ibericokotlett med Gondolens egen senap, äppelkräm med ingefära, anklever och brysselkål

Femte serveringen

Fourme d'Ambert, Den Hvide Damen och Almnäs Tegel med sablékex, pepparkakor & kvitten- och päronmarmelad

Sjätte serveringen

Gondolens "Ris a la Malta" med mandarinsorbet & kanderade mandlar

Sjunde serveringen

Sju sorters julgodis

1995:- per person

DRYCKESPAKET

Spendrups Signatur och 4cl av Gondolens Akvavit
2022 VILLA WOLF Riesling Dry, Pfalz (TY)
2023 DOM. LAROCHE Bourgogne Chardonnay (FR)
2023 ALAIN GRAILLOT Crozes-Hermitage, Rhône (FR)
GRAHAM'S 10yo Tawny Port (PT)
Brännland Iscider, Västerbotten (SE)
Kaffe och 4 cl Avec (Cognac, Whisky, Grappa, Calvados, Rom eller Punsch)

1200:- per person

Med reservation för ändringar av innehåll och pris

GONDOLEN

KUNGARUMMET Vinter 2025

LUNCH PÅ GONDOLEN

Notera att denna meny endast är valbar för lunch

Löjrom, potatisskum, brödkrutonger och lök

Fisk med gratäng och champagnesås

750:- per person

VINPAKET

2021 SOALHEIRO Alvarinho 'Granit', Melgaço (PT)

2023 LA ROCHE Bourgogne blanc, Bourgogne (FR)

450:- per person

TILLVAL	FÖRDRINK
Nybakat bröd och hemkärnat smör 65:- per person	N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (FR) 1300:-/fl
Kaffe och chokladtryffel 85:- per person	2018 POL ROGER Brut vintage, Champagne (FR) 1500:-/fl