

# M E N U

GILLET RESTAURANT &  
COCKTAILBAR

# S V E N S K A

## FÖRRÄTT

Chevré med rödbetor, rostade hasselnötter och honung (L)

115:-

Halstrad röding med kål- och äppelsallad  
toppad med jordärtskockschips

115:-

Råbiff med japansk dressing,  
macadamianötter, chilimajonnäs  
och krispsallad (Ä) (N)

115:-

Taco på anka serveras med en  
chilimajonnäs samt picklad gurka  
(Ä)

115:-

## DESSERT

Kokossemifreddo med  
blodapelsin och mangogelé  
serveras med champagnesorbet  
och toppas med vaniljlöv (G)

99:-

Chokladfondant med pistageglass  
(G, L, N)

99:-

Crème brûlée med smak av  
espresso  
serveras med bourbonglass  
(L, Ä)

99:-

Chokladtryffel

99:-

## HUVUDRÄTT

Kalventrécoôte med krossad  
potatis, sås Espanol  
bearnaisesås och side salad (L)

385:-

Friterad torskrygg med  
potatischips, hjärtsallad och  
tartardressing (G, Ä)

295:-

Anka på 3 sätt  
File, confiterat lår och krokett  
serveras med en vintersallad,  
jordärtskockspuré samt chips på  
jordärtskocka (L, G)

295:-

Boeuf Bourguignon på Svensk nöt  
med potatispuré (L)

285:-

Bakad spetskål med pumpapuré  
och krossade nötter

245:-

**G – GLUTEN.**

**L – LAKTOS.**

**Ä – ÄGG/EGG.**

**N – NÖTTER/NUTS.**

# ENGLISH

## STARTER

Goats cheese with beatrots,  
roasted hazelnuts and honey (L)

115:-

Broiled char with cabbage and  
apple salad  
topped with Jerusamlem  
artichoke crisps (G)(L)(Ä)

115:-

Steak tartare with Japanese  
dressing, macadamia nuts, chili  
mayonnaise  
and crisp salad (N)(Ä)

115:-

Duck taco served with chili  
mayonnaise and pickled  
cucumber  
(Ä)

115:-

## DESSERT

Coconut semifreddo with blood  
orange and mango jelly  
served with champagne sorbet  
and vanilla leafs (G)

99:-

Chocolate fondant with pistachio  
ice- cream (G, L, N)

99:-

Crème brûlée flavoured with  
espresso served with bourbon  
ice-cream  
(L, E)

99:-

Chocolate truffle  
(L)

99:-

## MAIN COURSE

Veal entrecôte with sauce Espanol  
served with crushed potato,  
bearnaise sauce and side salad (L)

385:-

Fried cod loin with potato crisps,  
tartar dressing and crisp salad  
(G, Ä)

295:-

Duck in 3 ways  
Fillet, confitted led and croquette  
served with a winter salad,  
purée- and- crisprs made of  
Jerusalem artichoke (L, G)

295:-

Beef Bourguignon of Swedish  
beef served with potato purée (L)

285:-

Baked cabbage with pumpkin  
purée and crushed nuts

245:-

**G – GLUTEN.**

**L – LAKTOS.**

**Ä – ÄGG/EGG.**

**N – NÖTTER/NUTS.**