

Gustav GRILL & BAR



I snart tjugo år har vi drivit vår krog vid foten av Gustavbacken på Lindvallen. Vårt motto har alltid varit att sätta dig som gäst i fokus. Vi vill inte vara en finkrog, utan en bra krog! En krog att trivas och känna sig bekväm på. Vi sätter stolthet i vad vi serverar. Därför kokar vi vår egen BBQ-sås, slår vår egen majonnäs, bakar vårt eget hamburgerbröd på Fjällbagarn & brygger vår egen öl på vårt bryggeri, Särens Fjällbryggeri. Vi tar ibland hem hela djur från bönder vi känner och ser till att använda allt! Vi hoppas ni får en bra upplevelse hos oss!

Välkomna!

Linda, Pelle, Cissi & Mankan med personal

DRINKAR

KVÄLLENS GROGG | 136:-

Det är vad det är

FLÄDERCOLLINS | 142:-

No.3 Gin, Fläder, Citron, Socker

DRY MARTINI | 142:-

No.3 Gin, Torr Vermouth, Oliv

APPLETINI | 142:-

Vodka, Sours Apple, Citron, Socker, Äppelskum

DARK 'N STORMY | 142:-

Brugal 1888 Rom, Ginger Beer, Lime

ORKNEY SOUR | 142:-

Highland Park, Fläder, Citron, Råsocker, Äppelskum

NEGRONI | 149:-

No.3 Gin, Röd Vermouth, Campari

PALOMA | 142:-

Tequila, Salt, Pink Grapefruit

APEROL SPRITZ | 149:-

Aperol, Cava, Soda, Apelsin

BUBBEL

Cordoniu Cava Brut | 129:-

Spanien | Penedés

Le Contesse Prosecco | 139:-

Italien | Treviso

Piper Heidsieck | 169:-

Frankrike | Champagne

ALKOHOLFRIIT

VALLEDRIK | 55:-

Grenadine, Passionsfrukt, Sprite

FLÄDER SPRITZ | 79:-

Fläder, Mynta, Lime, Soda

MOJITO | 89:-

Lime, Mynta, Soda, Socker

Oddbird Blanc De Blancs | 99:-

Alkolfritt Bubbel 20cl

LET THE EVENING BE GIN

No.3 Gin & Tonic | 142:-

No. 3 Gin, Tonic, Citron Zest

Sipsmith Gin & Tonic | 149:-

Sipsmith, Tonic, Gurka, Svartpeppar

Roku Gin & Tonic | 142:-

Roku Gin, Tonic, Lime

FÖRRÄTTER | STARTERS

TOAST SKAGEN | 179:- | 295:-

surdegsbröd, löjrom, räkor, rödlök, citron, dill

Sour dough, whitefish roe, shrimps, red onion

Dryckesförslag: 30cl Trantrands Pils 79:- & O.P Andersson 58:-

VITLÖKSBRÖD | 99:-

Ruccola, färsk parmesan, vitlökscrème

Garlicbread, rocket, parmesan cheese, garliccrème

RÅBIFF | 179:- | 295:-

Soya, sesam, nashipäron, chili, ingefära, friterat rispapper & yuzumajonnäs

Soya, sesame, nashi pear, chili, ginger, fried rice paper & yuzu mayonnaise

Dryckesförslag: Les Côtilles Pinot Noir | 159:- Glas | 675:- 75cl

SASHIMI PÅ FRÖYALAX | 179:-

Ponzu, avocado, sesam samt srirachamajonnäs

Salmon with Ponzu, avocado, sesame & sriracha mayonnaise

Dryckesförslag: Odd & Even Riesling 139:- Glas | 565:- 75cl

BARNMENY | KIDS MENU

HAMBURGARE | 105:-

Dressing, sallad, pommes frites

hamburger with bread & french fries

PANNKAKOR | 3st 79:- | 5st 99:-

sylt, grädde (går att få laktos & glutenfria)

Panncakes with jam & cream

FISH & CHIPS | 115:-

sallad, citron, remuladsås

"Fish & chips", lettuce, lemon, remoulade sauce

TRÄKOLSGRILLAD OXFILEÉ | 165:-

Pommes frites, bearnaisesås, sallad

Tenderloin with french fries, bearnasiesauce, salad

VARMRÄTTER | MAIN COURSE

KVÄLLENS STYCKDETALJ | DAGSPRIS

Se insticksmenyn på första sidan för kvällens styckdetalj av svenskt hängmörat nötkött

Chef's cut. See the pop-up menu on the first page for tonight's piece detail of Swedish tender beef

PEPPARSTEK 180g | 415:-

Träkolsgrillad Oxfilé med pepparsås, cocktailtomat, haricots verts & klyftpotatis

Tenderloin 180 g, pepper sauce, cocktail tomatoes, fresh beans & potato wedges

Dryckesförslag: Don't Tell Gary Shiraz 145:- Glas | 625:- 75cl

Premium: Chateau Mont-Redon Chateaneuf Du Pape 895:- 75cl | 1790:- Magnum

RYGGBIFF 230g Svensk | 395:-

Pommes frites, varmslagen bearnaisesås, tomat & löksallad

Sirloin steak 230 g, tomato- & onionsalad, french fries & bearnaisesauce

Dryckesförslag: Pio Cesare Langhe Nebbiolo 159:- Glas | 695:- 75cl

GRILLAD FJÄLLRÖDING | 395:-

Sandefjordssås, forellrom, smörstekta trattkantareller, kokt potatis & sallad på kål, äpple & betor

Grilled mountain char with Sandefjords sauce, butterfried chantarelles boiled potatoes & cabbage, appel & beets.

Dryckesförslag: Louis Robin Chablis 159:- Glas | 725:- 75cl | 1450:- Magnum

MIXED GRILL | 1 pers 395:- | 2 pers 760:- | 3 pers 1105:- | 4 pers 1440:-

Grillad biff, lammracks, helgrillad fläksida, chorizo, majskolv, padrones, tomatsallad, klyftpotatis, lökringar, bearnaisesås & chimichurri

Grilled steak, rack of lamb, grilled pork belly, chorizo, grilled cob, padrones, tomato salad, wedged potatoes, onionrings, béarnaise sauce & chimichurri

Dryckesförslag: Coto Mayor Rioja 135:- Glas | 545:- 75cl

Premium: Coto De Imaz Gran Reserva Rioja 825:- 75cl

GRILLAD SPETSKÅL | 285:-

Friterad svartkål, chimichurricrème, syltad steklök & rostade valnötter

Grilled pointed cabbage, chimichurricreme, pickles onion & roasted walnuts

VARMRÄTTER | MAIN COURSE

RÅBIFF | 295:-

*Soya, sesam, nashipäron, chili, ingefära, friterat rispapper & yuzumajonnäs
Soya, sesame, nashi pear, chili, ginger, fried rice paper & yuzu mayonnaise
Served with homemade mayonnaise & french fries*

Dryckesförslag: Les Côtilles Pinot Noir | 159:- Glas | 675:- 75cl

SMASHBURGER | 275:-

*2x90g smashburger, hemgjord ketchup, senap, dillpickles, silverlök
& bacon bröd från Fjällbagar'n, vid sidan serveras parmesan &
persiljeslungade pommes frites, coleslaw & saltgurka*

*2x90g Smashburger with homemade ketchup, mustard, dillpickles,
whiteonion & bacon, parmesan & parsley tossed fries are served on the side*

Dryckesförslag: Louis M Martini Cabernet Sauvignon 145:- Glas | 645:- 75cl

GUSTAVS CHEESEBURGER | 239:-

*180 g träkolsgrillad högrev/bringa, cheddarost, karamelliserad lök,
majonnäs, BBQ sås och Fjällbagarns hamburgerbröd, vid sidan serveras
sallad, coleslaw, tomat, saltgurka & pommes frites*

*180 g charcoalgrilled prime rib/brisket, cheddarcheese, carmelised onion,
mayonnaise, lettuce, coleslaw, tomato, BBQ sauce, pickles & french fries*

Extra Hungrig? Extra Burgare +55:- | Bacon +35:-

HALLOUMI BURGER | 235:-

*Träkolsgrillad halloumi med chipotleaioli & picklad rödkål och Fjällbagarns
hamburgerbröd, vid sidan sallad, tomat, saltgurka, coleslaw & pommes frites*

*Charcoalgrilled halloumi with chipotleaioli, pickled redcabbage, lettuce,
tomato, pickles, coleslaw & french fries*

SIDE ORDERS

Pommes frites | 45:-

Parmesan Pommes | 55:-

Klyftpotatis | 45:-

Padrones | 45:-

Grillad Majskolv | 2st 39:-

Lökringar | 6st 45:- | 12st 90:-

Side Sallad | 55:-

BBQ-sås | 35:-

Bearnaisesås | 35:-

Chipotleaioli | 35:-

Pepparsås | 35:-

Majonnäs | 35:-

Vitlökssås | 35:-

Chimichurri | 35:-

DESSERT

Chokladtryffel från Sälen
Choklad!
1st 35:- | 3st 99:-

KAFFE, TRYFFEL & WHISKY | 139:-

*Kaffe, Chokladtryffel med Highland Park Whisky samt 3cl Highland Park 12y
Coffee, Chocolatetruffle with whisky & 3cl of Highland Park 12y*

DAIMSVISS | 145:-

*Jumbomaräng, vaniljglass, daim, banan, chokladsås
Jumbomeringue, vanilla ice cream, cream, banana, chocolatesauce*

VARMA HJORTRON | 145:-

*Rättviks vaniljglass & havrecrunch
Hot cloudberry, vanilla ice cream from Rättvik, oatcrunch*

CRÈME BRÛLÉE | 99:-

Crème Brûlée

EN KULA RÄTTVIKSGLASS/SORBET | 75:-

*Fråga efter dagens smaker
One scoop of ice cream or sorbet, ask for flavours*

KAFFEDRINKAR 4CL 142:- | 186:-

IRISH COFFEE

*Kilbeggan, farinsocker, kaffe, grädde
Kilbeggan whisky, brown sugar, whipped cream*

HOT SHOT | 99:-
Galliano, Kaffe, Grädde

ORKNEY COFFEE

*Highland Park 12y, farinsocker, kaffe, grädde
Highland Park 12y, brown sugar, whipped cream*

ESPRESSO MARTINI

*Vodka, kaffelikör, socker, espresso
Vodka, coffee liqueur, sugar, espresso*

KAFFE KARLSSON

*Baileys, Triple Sec, kaffe, grädde
Baileys, Triple Sec, coffee, whipped cream*

CARIBBEAN COFFEE

*Brugal 1888 Rom, råsocker, kaffe, grädde
Brugal 1888 rum, brown sugar, coffee, whipped cream*