

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

COSMOPOLITAN | 142:-

Vodka, Triple Sec, Lime, Tranbär

DARK 'N STORMY | 142:-

Brugal 1888 Rom, Ginger Beer, Lime

ORKNEY OLD FASHIONED | 142:-

Highland Park 12Y, Socker, Angostura

NEGRONI | 142:-

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:-

Alkoholfritt 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

MENYFÖRSLAG | GUSTAV´S 3-RÄTTERS

För er som har svårt att bestämma sig eller ingår i ett större sällskap har vi satt ihop ett förmånligt menyförslag för att underlätta er kväll hos oss. Trerättersmenyn kostar 629:-

Du väljer själv mellan kött eller fisk som huvudrätt.

For those of you who have difficulty deciding or are part of a larger group, we have put together a favorable menu proposal to facilitate your evening with us. The three-course menu costs 629 sek.

You choose between meat or fish as the main course.

TOAST SKAGEN

Surdegsbröd, löjrom, räkor, rödlök, citron, dill

Sour dough, whitefish roe, shrimps, red onion

GRILLAD FJÄLLRÖDING

Sandefjordssås, forellrom, smörstekta trattkantareller,

kokt potatis & sallad på kål, äpple & betor

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

RYGGBIFF 230g

Pommes frites, varmslagen bearnaisesås, tomat & löksallad

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

CRÉME BRÛLÉE

Crème Brûlée

Trerättersmeny 629:-

KVÄLLENS STYCKDETALJ | CHEF´S CUT

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF | 599:-

230 g hängmörad fjällko från Kinnvallsjösaetra.

*Serveras med pommes frites, varmslagen bearnaisesås samt
tomat & löksallad*

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:-

karamelliserad lökcrème, syltad steklök, friterad lök, bakad äggula, krasse & prästost

Steak tartar with onioncreme, pickled onion, fried onion, baked egg yolk, cress & stored cheese

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

HUMMERSOPPA | 179:-

Halstrad pilgrimsmussla & västerbottenchips

Lobster Soap with grilled scallop & chips

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 Barbera D'Alba 155:- Glas | 645:- 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:-

karamelliserad lökcrème, syltad steklök, friterad lök, bakad äggula, krasse & prästost serveras med hemgjord majonnäs & pommes frites.

Steak tartar with onioncreme, pickled onion, fried onion, baked egg yolk, cress & stored cheese. 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 Majscolv | 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*

FATÖL | DRAUGHT BEER**30CL | 40CL | 50CL****SÄLENS FJÄLLBRYGGERI**

Gustav Lager 4,6%	76:-	89:-	99:-
Transtrands Pils 5,0% GLUTENFRI	79:-	92:-	106:-
Fjälldimma 6,6%	89:-	102:-	119:-
Sweet Stout 5,0%	87:-	99:-	114:-
Sälen Gästkran	Dagspris		
Vinbärs 4,5% SURÖL	92:-		

Norrlands Ljus 4,7%	76:-	89:-	99:-
Krusovice Imperial 5,0%	79:-	94:-	108:-
Mariestad Continental 4,2%	76:-	89:-	99:-
A Ship Full Of IPA 5,8%	79:-	92:-	106:-
Paulaner Hefe-Weissbier 5,5%	84:-	96:-	112:-
Paulaner Hell 4,9%	84:-	96:-	112:-
Beavertown Gamma Ray 5,4%	89:-	102:-	119:-

FLASKÖL | BOTTLE BEER

Mariestad Export 50cl 5,3%	99:-
Mariestad Old Ox 50cl 6,4%	102:-
Baron Trenk 50cl 6,0%	102:-
Heineken 33cl 5,0%	78:-
Newcastle Brown Ale 33cl 4,7%	78:-
Sol 33cl 4,5%	78:-
Coors Light 33cl 4,0%	76:-
Wisby Pils 33cl 5,0%	78:-
Tail Of A Whale 33cl 4,8%	78:-
Gamma Ray Pale Ale 33cl 5,4%	92:-
Wisby Weisse 50cl 5,2%	102:-
Duvel 33cl 8,5	92:-
Odd Island Hallon 33cl 4,2%	92:-

Önskar ni större utbud på öl?
Ta en sväng till kylarna i baren!

FLASKÖL | SÄLENS FJÄLLBRYGGERI | LOCAL BEER

Gustav's Lager 33cl 4,6%	82:-
Transtrands Pils 33cl 5,0%	84:-
Session IPA 33cl 4,5%	84:-
Fjälldimma 33cl 6,6%	99:-
Fjäll RIPA 33cl 6,3%	92:-
West River IPA 33cl 6,5%	92:-
Fjällfolk 33cl 3,5%	69:-
Hazy Session Ale 33cl 3,5%	69:-
Fjäll-Plzner 33cl 4,8%	82:-
Vinbärs 33cl 4,5%	99:-

CIDER | ÖVRIGA DRYCKER

Briska Päron 33cl 4,5%	79:-
Briska Fläder 33cl 4,5%	79:-
Briska Säsong 33cl 4,5%	79:-
Briska Demi Sec 33cl 4,5%	82:-
Strongbow Äpple 33cl 5,0%	84:-
Smirnoff ICE 27,5cl 4,0%	89:-
Ginger Joe 33 cl 4,0%	89:-

LÄSK | JUICE

Coca-Cola	18:-	35:-	46:-
Coca-Cola Zero	18:-	35:-	46:-
Sprite Zero	18:-	35:-	46:-
Fanta	18:-	35:-	46:-
Äpplejuice	18:-	35:-	46:-
Mjök	18:-	35:-	46:-

LITEN | MELLAN | STOR

Smil Päron Apelsin 15cl	20:-
Hallonsoda 33cl	36:-
Trocadero Zero 33cl	36:-
Kullamust Äpple Hallon 25cl	36:-
Loka Naturell Citron 33cl	36:-
Schweppes Ginger Ale 25cl	36:-
Redbull 25cl	45:-

ALKOHOLFRI ÖL | CIDER

Mariestad Lager 33cl 0,5%	62:-
Wisby Lager 33cl 0,5%	62:-
Easy Rider IPA 33cl 0,5%	62:-
A Ship Full Of IPA 33cl 0,0%	62:-
Erdinger Veteöl 33cl 0,5%	62:-
Briska Fläder 33cl 0,5%	62:-
Thomas Henry Ginger Beer 20 cl 0,0%	45:-
Redbull 25cl	45:-