

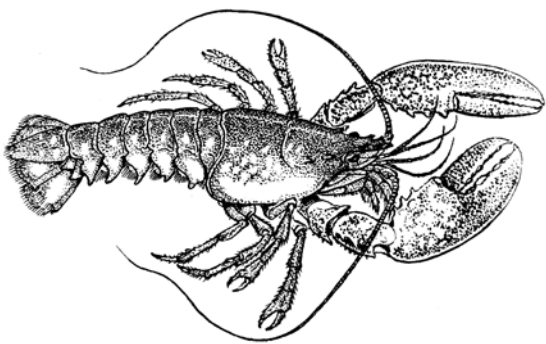
GSTR
NOMI
BTKN

LE CUIRE

Meny sommaren 2010. Pris fr. 39kr (4Euro)

PARIS I HBG

Nu har vi öppnat vår uteser-
vering utmed Drottninggatan
i Helsingborg, ett 40-tal
platser på absolut första
parkett! Maten är klassisk
svensk och fransk, med fokus
på bra råvaror och prisvärdhet.
Gamla världen dominerar vin-
listan och antalet glasviner
ska vara väl tilltaget. Menyn
hittar du på nästa sida.
Bon appetit!



1/2 MAINE HUMMER 1 GLAS CHAMPAGNEE

Utmed kusten norr om New York
serverar man inte varmkorv i
gatuköken, utan hummer. Och
mer än någon annanstans i
Maine. Världens bästa hummer
sägs komma härifrån, och
världens bästa mousserande
vin från Champagne. Här får
du båda i en klassisk kombo.

250KR

GASTRONOMISK HEMSIDA

Vi har precis lanserat
vår nya fina hemsida. Där
hittar du allt ifrån
öppettider, veckomenyer,
höstens matlagningsskurser,
cateringmenyer mm. Så
glöm inte att kolla in:

www.gastronomibutiken.com

HELAN GÅR...

*Vi har följande snapsar
och de kostar 20kr/cl:*
Skåne, OP Andersson,
Bäska droppar, Hallands
fläder, Linie Aquavit,
Aalborgs jubileums
Akvavit. Hepp!

PLATE DU JOUR

Våra luncher kan du hämta dagligen eller äta på plats
på uteserveringen. Vi tillagar alla våra luncher från
grunden, utan tillsatser och med riktigt bra råvaror!

VIN

Champagne

	Flaska/Glas
Palmer & Co Brut Reims - Champagne, Frankrike	495/125
2005 Palmer & Co Millesime Brut Palmer & Co, Reims - Champagne, Frankrike	595/145
NV Palmer & Co Rosé Brut Cuvée Rubis Palmer & Co, Reims, Champagne, Frankrike	595/145
NV Luois Roederer Brut Premier, Champagne, Frankrike	695/165

Vita viner

2008 Domaine Paul Blanck, Riesling Blanc, Alsace Frankrike	539/135
2008 Domaine Paul Blanck Pinot Auxerrois Vieilles Vignes Blanc, Alsace, Frankrike	525/130
2007 Chablis l'Eglantière, Bourgogne, Frankrike	475/119
2009 Gadais Pére & Fils Muscadet Sévre et Maine Sur LieLoire, Frankrike	260/65
2008 Domaine Balland, Sancerre, Frankrike	550/139
2008 Henri Bourgeois, Sancerre, Frankrike	795/195
2009 Petit Bourgeois, Sauvignon Blanc, Frankrike	465/115
2008 Leira Albariño, Rias Baixas, Spanien	295/72
2007 Ossian, Verdicchio, Castilla y León, Spanien	795/195
2007 Hartenberg Weisser Riesling, Sydafrika	425/110
2008 Neil Ellis, Sauvignon Blanc, Sydafrika	425/110
2006 Hoopenburg, Integer, Chardonnay, Sydafrika	495/125
2006 Mer Soleil, Chardonnay, USA	695/170

Rosé vin

2008 Sancerre Rosé Fournier Pére & Fils, Loire, Frankrike	395/95
--	--------

Röda Viner

2006 Maison Sichel Sirius Rouge Merlot Cabernet Bordeaux, Frankrike	460/115
2008 Le Volte IGT Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, Italien	510/130
2008 Campo Alto Valpolicella Ripasso Cantina Valpolicella Negrar, Veneto, Italien	525/130
2008 Col Di Bacche, Morellino di Scansano, Italien	450/110
2006 Aalto, Ribera del duero, Spanien	879/220
2008 Los Olmos Tinto Roble Bodegas Los Olmos, Ribera del Duero, Spanien	325/80
2008 Miss Harry, Hewitson, Barossa Valley, Australien	550/145
2005 Hartenberg, Cabernet Sauvignon, Sydafrika	495/125
2004 West, Cabernet Sauvignon Reserve, USA	795/195

Söta Viner

2004 Coteaux-du-Layon Les Rouanières Château Pierre-Bise, Loire, Frankrike	639/125
2004 Domini Veneti Recioto della Valpolicella Cantina Valpolicella Negrar, Veneto, Italien	475/119



FÖRRÄTTER

Grön Möllesparris med lagrad parmesan
och saltrostade pumpakärnor, 95kr

3 sorters sill med tillbehör, 95kr

Gravad lax på toast med hovmästarsås, 105kr

Blåmusslor "KRAV" från Scanfjord
"Escabeche", 95kr

Färska räkor 200g med aioli,
tryffelmajonnäs och rostat bröd, 95kr

Löjrom 50g med tillbehör, 240kr

Bakad foie gras med madeiragelé
och karamelliserade äpplen, 145kr

Carpaccio på hängmörad oxrygg med
tryffeldressing och parmesan, 120kr

Jamon Iberico Gran Reserva
36 mån 50g, 185kr

Charkuterier & inläggningar, 155kr

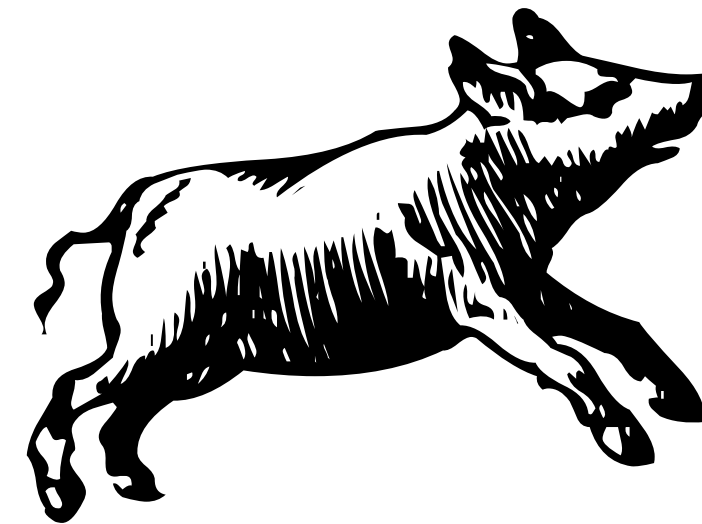
Toast skagen, 105/165kr

SALLAD

Nicoise, 145kr

Crevettes, 165kr

Chevre/Betteraves, 155 kr



VARMRÄTTER

Moules a'la Creme, 195kr

Rimmad lax med dillstuvad potatis, 175kr

Halstrad kummel med skirat smör
och pepparrot, 245kr

Stekt senapsmarinerad strömming
med potatispuré och rårörda lingon, 135kr

Gstrnomibtkn's fisk & skaldjursgryta, 265kr

Wallenbergare med potatispuré
och gröna ärtor, 145kr

Balloutine på Fridshillskyckling
med citronbräserverade grönsaker
och sauce verte, 225kr

Steak Frites med vitlök- och
persiljesmör smör, 295kr

Gstrnomibtkn's Boeuf Tartar
med pommes frites, 165kr

**1/2 MAINE HUMMER
1 GLAS CHAMPAGNE
250KR**

GSTRNOMIBTKN'S 3-RÄTTERS:

**CARPACCIO PÅ HÄNGMÖRAD
OXRYGG MED TRYFFELDRESSING
OCH PARMESAN**

**GASTRONOMIBUTIKENS
FISK & SKALDJURSGRYTA**

CRÈME BRÛLÉE

395KR



**PRALIN, KAFFE,
AVEC, 125KR**

DESSERTER

Vit chokladgratinerade frukter
och bär med kokossorbet, 115kr

Tarte au citron, 85kr

Gstrnomibtkn's chokladkaka
med cognac, 79kr

Hovdessert, 95kr

Crème Brûlée, 79kr

Utvalda ostar med tillbehör, 120kr

HÖSTENS MATLAGNINGSKURSER

Vi kommer att laga modern Svensk och Fransk mat och menyerna speglar naturligtvis de olika säsongerna. På våra matlagningsskurser kan vanliga människor delta i köket, uppleva hur vi jobbar professionellt och själva vara med och laga mat på stjärnkrogsnivå. Vi visar sambandet mellan ingredienser, kökstekniker och smakupplevelser. Menyerna utformas efter säsongens råvaror; havets läckerheter, svamp och vilt med mera. Vi kommer att ha 2 parallella kurslag under höstterminen. Varje lag går 6 kvällar plus avslutningsmiddag. Utöver de planerade kursdagarna kommer vi även att erbjuda kurser för en kväll, för er som inte kan/vill gå 7 kvällar.

MINST ANTAL DELTAGARE 10

Grupp 1: 6/9, 20/9, 4/10, 18/10, 1/11, 15/11, 20/11

Grupp 2: 7/9, 21/9, 5/10, 19/10, 2/11, 16/11, 27/11.

PRIS: 3.500kr, kursavgift som faktureras (Kurslitteratur och förkläde ingår), Per afton 500kr, i priset ingår 4-rätters meny med tillhörande viner och kaffe, vin/öl under matlagning. Vi börjar kl 18.00 och avslutar kl 23.00. Avslutningsmiddagen är på en lördag och kostar 1195kr per person. I priset ingår 7-rätters meny med tillhörande viner, vin/öl under matlagningen, kaffe och avec. Den här kvällen är ett ypperligt tillfälle att bjuda med respektive/gäst. Vi börjar laga mat kl 14.00 för att sätta oss vid bords kl 19.00, då era gäster anländer. Sista anmälningdagen 1e Augusti Kursavgiften skall vara oss tillhanda senast 31e Augusti. Anmälan är bindande.

ÖPPNA DATUM FÖR ENGÅNGSKURSER:

13-14/9, 27-28/9, 11-12/10, 25-26/10, 8-9/11, 22-23/11 max antal deltagare 20, minst 10.

Engångskurser är en perfekt tillställning för en företags-kickoff, en roligt sätt att spetsa till styrelsemötet eller varför inte samla ihop kompisgänget för en kreativ och rolig kväll i vår Matstudio. Kursen kostar 995kr per deltagare för själva kursen och 6-rättersmeny. Priset för vin tillkommer.

RESTAURANG GSTRNOMIBTKN

Titt som tätt under hösten håller vi öppet som restaurang. Teman som t ex SKALDJUR, VILT, och ANKLEVER varvas med middagar då vinet står i fokus. 5 kvällar är inplanerade, alla med olika teman. Meny, viner och pris läggs inom kort upp på hemsidan. Max antal platser, 20. Minimum 10 deltagare.

CATERING

På vår hemsida hittar ni våra bufféförslag och cateringmenyer. Ingen tillställning är den andra lik, vi skräddar syr gärna efter era önskemål. www.gastronomibutiken.com

HEMMA HOS

Låt ditt hemmakök förvandlas till ett kök med höga ambitioner för en kväll. Nu finns möjlighet för er att låta restaurangen komma hem till er. Låt oss göra en kväll i goda vänners lag, affärsmiddagen eller BBQ i trädgården till en oförglömlig upplevelse. Möjligheterna är många och det är ni själva som sätter gränserna för hur ni vill att er kväll ska bli.

Onsdagen 29e September
**"Skaldjur med viner
från Bourgogne"**

Onsdagen 13e Oktober
"Vilt och Svamp"

Onsdagen 27e Oktober
"Bourdeaux"

Onsdagen 10e November
"Anka och Anklever"

Onsdagen 24e November
"Hela Världen"

Givetvis går det, utanför dessa datum, alldeles utmärkt att abonnera vår matsal. Ta kontakt för info och menyförslag.