

Pastarätter

Lasagne al Forno med nyriven parmesan

Långkokt ragu på svenskt nötfärs, semifrito, rökt sidfläsk och salsicciafärs. Smaksatt med San Marzano-tomater och varvad med len béchamelsås och färska pastaplattor. Gratineras i ugn och toppas rikligt med nyriven parmesan.

Serveras med mixsallad, dressing och surdegsbröd

Scampipasta med Chili

casarecce,zucchini, vitlöksfrästa champinjoner, semitorkade tomater, tomatsås, grädde, persilja

Serveras med mixsallad, dressing och surdegsbröd

Pasta Arrabbiata med friterad mozzarella (VEG)

Nykokt pasta i en mustig tomatsås kokad på San Marzano-tomater, toppad med friterad mozzarella och nyriven parmesan.

Serveras med mixsallad, dressing och surdegsbröd

Bolognese – toppad med nyriven parmesan

Långkokt ragu på svenskt nötfärs, semifrito, rökt sidfläsk och salsicciafärs. Smaksatt med San Marzano-tomater, lök och vitlök serveras med nykoktpasta

Serveras med mixsallad, dressing och surdegsbröd

Ryggbiff Pasta casarecce

i en gräddig och krämig sås med grillad aubergine och zucchini, vitlöksfrästa champinjoner, semitorkade tomater

Serveras med mixsallad, dressing och surdegsbröd

Spagetthi med knaperstekt bacon, nymald svartpeppa, grädde, parmensanost, persilja

Serveras med mixsallad, dressing och surdegsbröd

Soppa

Krämig Svampsoppa

Mustig och krämig svampsoppa som toppas med grillad aubergine och zucchini, rostade pumpafrön, vitlöksfrästa champinjoner, persilja Till soppan serveras surdegbröd & en liten sallad.

Tomtsoppa

En härlig tomatsoppa kokad på San Marzano-tomater, soffritto, lök, vitlök, basilika, soltorkade tomater. I soppan lägger vi ner en bit brieost som hinner smälta och blir väldigt krämig. Till soppan serveras surdegsbröd & en liten sallad.

145:-

145:-

135:-

125:-

145:-

135:-

135:-

115:-

Matpajer

Västerbottenpaj

Grillad Grönskpaj (VEG)

Ost/Skinkpaj

Serveras med en härlig mixsallad, valfri dressing, bregott & surdegsbröd

Klämmgrillsmackor

Chopped Pastrami & Cheddar Sandwich

Hackad, 24 timmar hickoryrökt och pepparrubbad pastrami i grillat surdegsbröd med dubbel American cheddar, BBQ-sås, vitlökssås och silverlök.

Salami de Milano & Brie

Salami de Milano med brieost, rödlök, vår egen röda pesto och tomat i grillat Pain au Levain-bröd.

Croque Monsieur

Kokt italiensk skinka med gruyèreost, mozzarella och dijonsenap i grillat surdegsbröd.

Chicken Sandwich

Mört kycklingbröst tillagat sous vide med smakrik salvia, frisk citron och vitlök, serveras i nygrillat Pain Au Levain. Tillsammans med krämig gruyèreost, saftig tomat och knaprig potatiscrisp, samt en len vitlökssås och mild silverlök.

Bara klämmgrillsmacka

med pommes, sidesallad, dressing

Pizza

GG11 Style – vår egen pizzastil
Inte lika fluffig som den napolitanska, och inte lika tunn som New York-varianten. Våra pizzor bakas på surdeg för en djupare smak och jäser alltid minst 24 timmar för att utveckla sin fulla karaktär. Resultatet är en botten med perfekt balans mellan krisp och mjukhet. Sedan toppas pizzorna med förstklassiga, noga utvalda råvaror – pricken över i – som lyfter varje smak till nästa nivå.

Capri

En klassisk och fyllig pizza med krämig ost, kryddig tomatsås och en balanserad kombination av fräscha och mustiga grönsaker. Tomatsås, rödlök, vitlöksfrästa champinjoner, semitorkade tomater, mozzarella, parmesanost, St Olof gräddos,

Fyra ostar

En smakrik och krämig ostfest där varje tugga bjuder på en ny nyans – från mild och mjuk till nötig och kraftfull.Tomatsås, rödlök, vitlöksfrästa champinjoner, semitorkade tomater, mozzarella, parmesanost, St Olof gräddost, brieost, röd pesto, grillad aubergine och zucchini

Salami de Milano

En mustig och fyllig pizza med kryddig salami, fyllig ost och runda, söta smaker från tomat och pesto.Tomatsås, rödlök, vitlöksfrästa champinjoner, semitorkade tomater, mozzarella, parmesanost, St Olof gräddost, brieost, röd pesto, salami de Milano

135:-

135:-

110:-

135:-

110:-

135:-

Grillade Wraps

Carnitas Wrap

Stort 30 cm tortillabröd fyllt med pulled pork, riven ost, krämig avokadoröra, färsk salsa, BBQ-sås, vitlöksdressing och "candied" jalapeño.

Pulled Beef Wrap

Stort 30 cm tortillabröd fyllt med pulled BBQ beef, krämig avokadoröra, färsk salsa, BBQ-sås, vitlöksdressing och "candied" jalapeño.



135:-

135:-

Matiga Sallader

Räksallad

Handskalade räkor, kokt ägg, bulgur, cocktailtomater, skalad och urkärnad gurka, paprika och en fräsch salladsmix.

155:-

Grillade Grönsaker (Vegan)

Vegansk ost av grekisk typ, salladsmix, soltorkade tomater, grillad aubergine och zucchini, rostade pumpafrön, vitlöksfrästa champinjoner och bulgur.

135:-

Caesarsallad med kyckling

Salvia- och citrusmarinerat kycklingbröst, romansallad, tomat, gurka, bacon, rädisor, isad rödlök, krutonger och Caesar-dressing med parmesan (utan sardeller).

145:-

Caesarsallad med handskalade räkor

Romansallad, tomat, gurka, bacon, rädisor, isad rödlök, krutonger och Caesar-dressing med parmesan (utan sardeller).

155:-

Chèvre & Rödbetor

Chèvreost, grillade och svarvade rödbetor, salladsmix, tomat, vitlöksfrästa champinjoner, bulgur, valnötter och honung.

145:-

Kycklingsallad

Salvia- och citrusmarinerat kycklingbröst, cocktailtomater, skalad och urkärnad gurka, salladsmix, ugnrostad majs, grillad paprika, ärtskott, grillad zucchini, vitlöksfrästa champinjoner, marinerad pasta och potato crisp.

135:-

Ost- & Skinksallad

Italiensk kokt skinka, tärnad hardost, kokt ägg, cocktailtomater, skalad och urkärnad gurka, paprika, salladsmix, marinerad pasta och bacon crisp.

135:-

Välj en dressing till salladerna!

Vitlöksdressing -- Amazing Dressing - Itailensk Vinäggrett

Surdegsbröd & Bregott ingår till salladerna.



Med reservation för ev. feltryck & prisändringar.

Götgatans "Lilla" Räkmacka

Görs på tunnskivad ansk råglimpa

Vår "lilla" räkmacka – en generös skål med 100 gram handskalade räkor från Feldths på Smögen, toppad med skivor av kokt ägg, krämig majonnäs och ett fräscht täcke av sallad, tomat, gurka och ärtskott. Smaksatt med dill och en fräsch citronklyfta som lyfter hela rätten. Serveras på vårt eget nybakade danska rågbröd

– en klassiker som känns både lyxig och välbalanserad.

135:-

Götgatans XL Räkmacka

Görs på tunnskivad Dansk råglimpa

Vår stora räkmacka – en rejäl njutning med hela 200 gram handskalade räkor från Feldths på Smögen, dubbla perfekt kokt ägg och krämig majonnäs. Toppad med fräsch sallad, tomat, gurka, ärtskott och dill, samt en citronklyfta för extra fräschör. Serveras på vårt eget nybakade danska rågbröd – en maffig och smakrik klassiker som mättar ordentligt.

185:-

Belgisk våffla med Skagenröra

Vardagslyx till en rimlig peng!

Belgisk nygräddad våffla – krispig och gyllene, toppad med vår hemgjorda Skagenröra gjord på handskalade räkor från Feldths på Smögen. Serveras tillsammans med en fräsch sallad som balanserar rätten perfekt – en lyxig och fräsch kombination som kittlar smaklökarna.

145:-

Belgisk våffla med Nutella

Nötig/Chokladigt

serveras med Nutella, glass, grädde och färska bär

95:-

Belgisk våffla med Hjortronsylt eller Hallonsylt

En Svensk klassiker i ny tappning

serveras med, glass, grädde och färska bär

85:-