

# Chambre Separée

Vårt Chambre Separée är ett separat rum beläget längst in i vår matsal.

Här kan allt hända – från härliga företagsfester till avskilda affärsmiddagar, från omtumlande partymiddagar till hjärtliga familjebjudningar. Lokalen rymmer 15–50 personer sittandes och ungefär 90 minglandes.

För mer information och priser kontakta oss på: [boka@gioiasthm.se](mailto:boka@gioiasthm.se)

Avbokning senare än en vecka debiteras med 5000 kr.  
Justering av antal gäster kan göras fram till en dag innan.

*Our Chambre Separée is a separate room located at the far end of our dining room.*

*Everything can happen here - from wonderful company parties to secluded business dinners, from tumultuous party dinners to hearty family gatherings. The venue can accommodate 15–50 people seated and approximately 90 mingling.*

*For more information and prices contact us at: [boka@gioiasthm.se](mailto:boka@gioiasthm.se)*

*Cancellation later than one week is charged SEK 5,000.  
Adjustment of the number of guests can be made up to one day before.*

# Trerätters

---

---

( 575.- P/P )

## ANTIPASTI

Krämig burrata på en bädd av fänkål, brynt smör, picklat äpple, picklad jalapeno och toppas med panagrattato.

Creamy burrata on a bed of fennel, browned butter, pickled apple, pickled jalapeno and topped with panagrattato.

## SECONDI

Grillad kalvschnitzel med en smörig citronsås, babyspenat och krispig potatis.

Grilled veal schnitzel with a buttery lemon sauce, baby spinach and deep-fried potatoes.

## DOLCI

Tiramisu.

---

---

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

---

---

STOR

# Sharing

# Meny

(735.- P/P)

SALUME

Charkuterier med marinerade grönsaker  
samt en frittata med riven parmesan.

Charcuteries served with marinated vege-  
tables and frittata.

## ANTIPASTI

Tonfisktartar med balsamicomarinerad  
melon, gurka, chili, torkade oliver  
samt en basilikamayo

Tuna tartar with balsamico marinated  
melon, cucumber, chili and dried olives  
topped with basil mayo.

*och*

Stracciatella med nduja (griskött), toppas  
med  
marconamandlar, picklad silverlök,  
taggiasca oliver och gräslök.

Stracciatella with nduja (meat), topped  
with marcon almonds, pickled silver onions,  
taggiasca olives and chives.

## PRIMI

Tryffelstuvad maccheroni  
toppas med parmigiano och färsk  
riven tryffel

Truffle creamed maccheroni topped with  
parmigiano cheese and fresh grated truff-  
les..

*och*

Grillad kalvschnitzel med en smörig  
citronsås, babyspenat och krispig potatis

Grilled veal schnitzel with a buttery lemon  
sauce, baby spinach and deep fried potat-

## DOLCI

Chokladtryffel.

---

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval samt  
eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

---

---

LITEN

---

# Sharing Meny

(425.- P/P)

## ANTIPASTI

Charkuterier med marinerade grönsaker  
samt en frittata med riven parmesan.

Charcuteries served with marinated vege-  
tables and frittata.

Tryffelstuvad maccheroni toppas med  
parmigiano och färsk riven tryffel.

Truffle creamed maccheroni topped with parmigiano  
cheese and fresh grated truffles.

*och*

Linguine serveras med vongolemussla, vitlök,  
lök, chili, tomat, persilja, vitt vin och smör.

Linguine pasta served with vongole mussels, garlic,  
onion, chili, tomato, parsley, white wine and butter.

## DOLCI

Chokladtryffel.

---

Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval samt  
eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.

---

# Bubbel & Vin

NV Baglietti Gold Edition (595)  
2017 Contratto Millesimato (895)  
NV Nicolas Feuillatte (995)  
2015 Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Collection Vintage (1395)  
2021 Donnafugata Lamera Rosato (595)  
NV Baglietti Rose Gold Edition (595)

2021 Cantina Lavis Riesling (625)  
2020 Mezzacorona Pinot Grigio Riserva (595)  
2019 True Myth Winery Chardonnay "Paragon" (770) USA  
2021 Ceretto "Blangé" Langhe Arneis (825)  
2019 Le Vigne di Zamo Friulano (875)  
2021 Cala Reale Vermentino (725)

2020 Cantina Negrar Valpolicella Ripasso (650)  
2018 Rubesco Sangiovese (630)  
2020 Cigliuti Langhe Nebbioilo (900)  
2019 La Spinetta Barbera d'Asti Cai Pian (850)  
2020 Noble Vines Pinot Noir (650) USA  
2017 Ceretto Barolo, MAGNUM (3195)  
2016 Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione (1450)

---

---