

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

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.

TRERÄTTERS MENYERNA

MENY 1

CEVICHE PÅ LAX "RUE MONTALEMBERT"

Koriander, vårlök, gurka, chili, mango, rostad majs

GRILLAD ENTRECÔTE

*Bearnaisesås, tomatsallad, pimientos de padron,
bakad schalottenlök, rostad potatis
(Serveras som bordsbuffé "family style")*

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med blåbärsorbet

MENY 2

BURRATA

*Rostad pumpa, citronconfit, friterad ostronskiöling,
gräslök, ingefära*

LÄTTRIMMAD FJÄLLRÖDING

*Forellrom, sandefjordsås, grön ärtor, picklat äpple,
dill- och smörkokt potatis*

CHOKLADKAKA MED VANILJGLASS

Karamelliserade hasselnötter, körsbärssås

Vegetariskt/vegansk varmrätt:

BAKAD AUBERGINE A LA RATATOUILLE

*Romescosås, grillad auberginepuré, paprika, padrones de padron,
zucchini, rostade mandlar, fetaost (Går att få vegansk)*

TVÅ RÄTTER 550 / PERSON • TRE RÄTTER 650 / PERSON

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

*Se blad tre eller vår á la cartemeny
för utbud.*

AVBOKNING SENARE ÄN TVÅ VECKOR INNAN BOKAT DATUM DEBITERAS MED 4000 KR. AVBOKNING SENARE ÄN EN VECKA INNAN BOKAT DATUM DEBITERAS MED 500 KR PER BOKAD GÄST. JUSTERING AV ANTAL GÄSTER KAN GÖRAS KOSTNADSFRETT FRAM TILL TVÅ DAGAR INNAN. OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING.

VI RESERVERAR OSS FÖR ATT VISSA RÅVAROR KAN VARIERA BEROENDE PÅ SÄSONG OCH TILLGÅNG.

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

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.

GRILLMENYN

OBS: Serveras till sällskap över 20 personer

**GRILLAD FLÅPSTEAK
ROSTAT KYCKLINGLÅR "CHIMICHURRI"
CHORIZO
GRILLAD ELDOST
GRILLADE ROTFUKTER**

TILLBEHÖR

*Salsa fresca, rostad potatis, rödvinsås, bearnaisesås, romassallad
med caesardressing, pimientos de padrón*

Serveras i form av bordsbuffé "family-style" till hela sällskapet

*Komplettera gärna med mingelrätter, förrätt och dessert från någon
av de andra menyerna.*

445 / PERSON

NABOS PLOCKBLOCK

Ett urval av smått och gott från Nabos a la carte-meny.

Rekommenderas för 2-4 personer.

565 / BLOCK

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

*Se blad tre eller vår á la cartemeny
för utbud.*

AVBOKNING SENARE ÄN TVÅ VECKOR INNAN BOKAT DATUM DEBITERAS MED 4000 KR. AVBOKNING SENARE ÄN EN VECKA INNAN BOKAT DATUM DEBITERAS MED 500 KR PER BOKAD GÄST. JUSTERING AV ANTAL GÄSTER KAN GÖRAS KOSTNADSFRETT FRAM TILL TVÅ DAGAR INNAN. OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING.

VI RESERVERAR OSS FÖR ATT VISSA RÅVAROR KAN VARIERA BEROENDE PÅ SÄSONG OCH TILLGÅNG.

MINGELMENY

BURRATA

Tomat, rosenlök, marconamandlar

RÅBIFF PÅ FJÄLLKO

*Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia,
torkade oliver*

FRITERADE TIGERRÄKOR

Sesam, chili, lime, suma

165 / PERSON



DRYCKESFÖRSLAG

Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 410:-
Ett glas Prosecco, ett glas vin till förätt och ett glas vin till varmrätt. (Proseccon går att byta ut till dessertvin)

Övrigt sortiment finner ni nedan.

VITT VIN

2020 CHABLIS, MAISON DES HÂTES

Chardonnay. Bourgogne, Frankrike
700

2020 SANCERRE LES FREDINS, GITTON PÈRE ET FILS

Sauvignon blanc. Loire, Frankrike
660

2019 EXPRESSION DE CHARDONNAY, BOISSY & DELAYGUE

Chardonnay, Méditerranée, Frankrike
640

2019 SAAR RIESLING, DONATUSHOF

Riesling. Mosel, Tyskland
550

2020 VALMONT BLANC, DOMAINES PAUL MAS

*Grenache blanc,
Languedoc rousillon, Frankrike*
480

BUBBEL & CHAMPAGNE

PROSECCO ORGANIC, BAGLIETTI

Glera. Veneto, Italien
660

NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier. Champagne, Frankrike*
780

TAITTINGER BRUT RESERVE

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier. Champagne, Frankrike*
870

RÖTT VIN

**2020 LA VIGNÉE,
BOUCHARD PERE & FILS**
Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike
595

**2018 CABERNET SAUVIGNON,
MERCER BROS**
*Cabernet Sauvignon.
Columbia Valley, USA*
680

**2020 COLECCIÓN,
BODEGA MURVIEDRO**
Tempranillo. Valencia, Spanien
480

**2019 LES CLEFS DE L'ENCLAVE
VIGNERON DE L'ENCLAVE**
Grenache, Syrah. Rhone, Frankrike
595

**2017 CHATEAUNEUF DU PAPE,
CHATEAU MONT REDON**
*Grenache, Syrah, Mourvedre
Rhone, Frankrike*
850

**2016 BAROLO,
CANTINE DEL BORGO REALE**
Nebbiolo, Piemonte, Italien
795



Självklart erbjuder vi även
alkoholfria alternativ.

AVBOKNING SENARE ÄN TVÅ VECKOR INNAN BOKAT DATUM DEBITERAS MED 4000 KR. AVBOKNING SENARE ÄN EN VECKA INNAN BOKAT DATUM DEBITERAS MED 500 KR PER BOKAD GÄST. JUSTERING AV ANTAL GÄSTER KAN GÖRAS KOSTNADSFRETT FRAM TILL TVÅ DAGAR INNAN. OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING.

VI RESERVERAR OSS FÖR ATT VISSA RÅVAROR KAN VARIERA BEROENDE PÅ SÄSONG OCH TILLGÅNG.