

*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.

TRERÄTTERSMENYERNA

MENY 1

SKAGEN

*Handskalade räkor i dillmajonnäs, smörstekt surdegbröd,
pepparrot, citron*

GRILLAD ENTRECÔTE

*Bakad schalottenlök, sotad pimientos de padron, körsbärstomater,
bearnaisesås, rostad potatis*

CRÈME BRÛLÉE

Servertas med hallonsorbet

MENY 2

HONUNGSGLASERAD BURRATA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

HALSTRAD FJÄLLRÖDING "A LA GRENOBLOISE"

Potatispuré, sotad Pak choi, smörsås, kapris, briochekrutonger

CHOKLADMUSSE

*Chokladsorbet, chokladcremeux, rominlagda
körsbär*

Vegetariska förrätt- och varmrättsalternativ

BURATTA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

BRÄSERAD SPETSKÅL

*Vit vinsbräserad spetskål, smörstekt ostronskivling, vitlök,
friterad persilja, parmesanost, tryffelsmör*

Rätterna går att få veganska

TVÅ RÄTTER 550/PERSON • TRE RÄTTER 650/PERSON

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre för dryckesförslag



MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

*Se blad tre eller vår à 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 KOSTNADSFRITT 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

**HELBAKAT LAMMLÄGG
RÖDVINSBRÄSERADE SHÖTRIBS
CONFITERAT ANKLÅR**

TILLBEHÖR

*Rostad rissolepotatis med persilja och vitlök
Bräserad surkål med äpple, honung och tranbär
Romansallad med tryffelvinägrett
Rödvinsås
Café de Paris-smör
Barnaisesås*

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

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

465 / PERSON

NABOS PLOCKBLOCK

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

Rekommenderas för 2-4 personer.

765 / BLOCK

MINGELMENY

BURRATA

bakade rödbetor, valnötter, honung, spenatemulsion

SKAGEN

Räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron, smörstekt surdegsbröd

SLIDER

*Högrexssburgare, karamelliserad schalottenlök,
västerbottenkräm*

220 / PERSON

DRYCK TILL MATEN?

Se blad tre 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 KOSTNADSFRITT FRAM TILL TVÅ DAGAR INNAN. OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING.

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

DRYCKESFÖRSLAG

Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 450:-
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,
LOUIS ROBIN**
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike
700

**2020
SANCERRE LES FREDINS,
GITTON PÈRE ET FILS**
Sauvignon blanc, Loire, Frankrike
660

**2019
SAAR RIESLING, DONATUSHOF**
Riesling, Mosel, Tyskland
550

**2020
VALMONT BLANC,
DOMAINES PAUL MAS**
*Grenache blanc,
Languedoc roussillon, Frankrike*
480

**2021
CHABLIS 1^{ER} CRU VOGROS,
LOUIS ROBIN**
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike
850

**2019
DIOIRA
LA SPLENDEUR DU SOLEIL,**
Chardonnay, Kalifornien, USA
620

**2018
KABINETT ROYAL,
PRINZ VON HESSEN,**
Riesling, Rheingau, Tyskland
795

BUBBEL & CHAMPAGNE

**PROSECCO ORGANIC,
BAGLIETTI**
Glera, Veneto, Italien
660

**NICOLAS FEUILLATTE
BRUT RESERVE**
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, Champagne, Frankrike*
810

**POL ROGER
BRUT RESERVE**
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, Champagne, Frankrike*
1100

**RICHARD JUHLIN
BLANC DE BLANC
ALKOHOLFRI**
Chardonnay, Frankrike
395



RÖTT VIN

**2020
BOURGOGNE PINOT NOIR,
ANDRÉ GOICHOT**
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

**2018
BRUNELLO DI MONTALCINO,
GEOGRAFICO**
Sangiovese, Toscana, Italien
850



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 KOSTNADSFRITT FRAM TILL TVÅ DAGAR INNAN. OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING.

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