

MENYVAL

Välj av menyerna nedan. Det går att kombinera rätter mellan menyerna om man önskar, så länge alla i sällskapet äter samma.

OBSERVERA: Hela sällskapet behöver enas om en av menyerna.

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

MENYVAL 1

FÖRRÄTT

BURRATA

Tomater på olika vis, marconamandlar, basilika, chiligremolata, lagrad balsamico

VARMRÄTT

GRILLAD ENTRECÔTE

Plommontomat, hjärtsallad, sotad sommarlök, örtsmör, nypotatis, rostad sky.

Serveras som sharing, "family style"

EFTERÄTT

CRÈME BRÛLÉE

MENYVAL 2

FÖRRÄTT

RÅBIFF PÅ OXE

Parmesan, torkad tomat, friterad kapris, syrad lök, pancettakrisp, torkade oliver, salvia

VARMRÄTT

LÄTTRIMMAD REGNBÅGSFILLÉ

Champagnesås, purjolökskräm, confiterad purjolök, smörbakad amandinepotatis, forellrom

EFTERÄTT

MANDELKAKA

Hallon, lemon curd, biskvier, vit chokladkräm, brynt smör

Vegetarisk varmrätt för meny 1 och 2 (går att få vegansk):

HELBAKAD SPETSKÅL

Kantareller, varmt tryffelsmör, sherryvinäger, saltrostade mandlar, picklad silverlök

TRE RÄTTER: 550 KR

TVÅ RÄTTER: 445 KR

TILLVAL TILL ER MENY

BUBBEL INNAN MIDDAG FÖR MINGEL

SKAGENRÖRA PÅ KAVRING MED PICKLAD RÖDLÖK

ANKLEVERCRÈME PÅ CROSTINI MED PÄRON & HASSELNÖTTER

SVAMP & TRYFFEL PÅ SURDEGSBRÖD

55 KR STYCK

Serveras till hela sällskapet

CHAMPAGNE ELLER CAVA

· CAVA 570 KR FLASKA

· CHAMPAGNE 780KR FLASKA

CHOKLADTRYFFEL 45 KR / STYCK

VINER VI REKOMMENDERAR

VITT

2017 CHABLIS. DOMAINE WILLIAM FÈVRE, BOURGOGNE, FR. CHARDONNAY.....	660
2016 ASIO OTUS ORGANIC, MONDO DEL VINO PINOT GRIGIO. SICILIEN. ITALY.....	460
2017 DONATUSHOF SAAR RIESLING TROCKEN, M. FRANK, MOSEL, GERMANY. RIESLING	525
2018 SANCERRE "LES FREDINS", GITTON PÈRE ET FILS, LOIRE, FRANKRIKE. SAUVIGNON BLANC	635

RÖTT

2015 CHATEAU MAINE BLANC, CHETY & FILS, BORDEAUX, FRANKRIKE. MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	550
2018 PETIT VERUM ORGANIC, BODEGA VERUM, LA MANCHA, SPAIN. TEMPRANILLO.....	460
2016 TIROFUNO LANGHE ROSSO, TIROFUNO, ITALIEN. NEBBIOLO.....	615
2016 LA VIGNÉE BOURGOGNE, BOUCHARD, BOURGOGNE, FRANKRIKE. PINOT NOIR	570
2016 BAROLO PRUNOTTO, PRUNOTTO NEBBIOLO, PIEMONTE, ITALY.	825

DRYCKESPAKET 350 KR PER PERSON. ETT GLAS PER RÄTT TILL TRERÄTTERS KOMPONERAD AV VÅR SOMMELIER.

VID AVBOKNING SENARE ÄN EN VECKA INNAN ANKOMST DEBITERAS EN KOSTNAD TILL 50 % AV MATENS KUVERTPRISET. AVBOKNING SAMMA DAG DEBITERAS 100%. ALLA PRISER ÄR INKL. MOMS.

nabo
BRASSERIE

PLOCKMAT / MINGELMENY

OLIVER & CHIPS

TVÅ SORTERS CHARK

RÄKRÖRA MED VÄSTERBOTTENSOST & KUMMIN PÅ KAVRING

BURRATA MED RIVEN TOMAT & BASILIKA

RÅBIFF MED PARMESAN, TOMAT, KAPRIS & PANCETTA

LÖJROM PÅ SMÖRBAKAD POTATIS, GRÄDDFIL & RÖDLÖK

SVAMP & TRYFFEL PÅ SURDEGSBRÖD

SÖRMLANDS ÄDEL MED APRIKOS & MANDELBRÖD OCH FIKONMARMELAD

KRONÄRTSKOCKA MED MARCONAMANDEL OCH GREMOLATA

55 KR STYCK

VID AVBOKNING SENARE ÄN EN VECKA INNAN ANKOMST DEBITERAS
EN KOSTNAD TILL 50 % AV MATENS KUVERTPRISET. AVBOKNING
SAMMA DAG DEBITERAS 100%. ALLA PRISER ÄR INKL. MOMS

nabo
BRASSERIE