

*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

SKAGEN

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

GRILLAD ENTRECÔTE

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

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med hallonsorbet

MENY 2

HONUNGSGLASERAD BURRATA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

HALSTRAD REGNBÅGSFILLÉ "A LA GRENOBLOISE"

*Potatispuré, sotad Pak choi, vitvinsås, kapris,
briochekrutonger*

CHOCKLADMOUSSE

Rominlagda körsbär, oreo crumbs, riven choklad

Vegetariska förrätt- och varmrättsalternativ

BURATTA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

BRÄSERAD SPETSKÅL

*Smörstekt ostronskivling, vitlök, friterad persilja, parmesan,
tryffelsmör*

Rätterna går att få veganska

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 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 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

Serveras till sällskap från 18 personer och uppåt

FLANKSTEK CITRON- OCH VIKTLÖKSMSRINERAD KYCKLING

TILLBEHÖR

*Potatisgratäng med västerbottenost
Romansallad med Caesardressing, chili och koriander
Tomatsallad med rostade mandlar, salladslök och basilika
Bearnaisesås
Rödvinssås*

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.

695 / BLOCK

MINGELMENY

BURRATA

bakade rödbetor, valnötter, honung, spenatemulsion

SKAGEN

Räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron, smörstekt surdegsbröd

SLIDER

*Högrevsburgare, karamelliserad schalottenlök,
västerbottenkräm*

275 / 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.

DRYCKESFÖRSLAG

Vi erbjuder skräddarsytt dryckespaket om tre glas à 450:-, eller ett premium paket för 550:-
Ett glas Prosecco, ett glas vin till förätt och ett glas vin till varmrätt. (Prosecco går att byta ut till dessertvin)

Övrigt sortiment finner ni nedan.

VITT VIN

**2020
CHABLIS,
LOUIS ROBIN**
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike
700

**2019
SAAR RIESLING, DONATUSHOF**
Riesling, Mosel, Tyskland
595

**2020
VALMONT BLANC,
DOMAINES PAUL MAS**
*Grenache blanc,
Languedoc rousillon, Frankrike*
520

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

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

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

**2018
BIN 311,
PENFOLDS ,**
*Chardonnay, Tumbarumba,
Australien,*
750

BUBBEL & CHAMPAGNE

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

**NICOLAS FEUILLATTE
BRUT RESERVE**
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, Champagne, Frankrike*
870

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

**RICHARD JUHLIN
BLANC DE BLANC
ALKOHOLFRI**
Chardonnay, Frankrike
510



ÖVRIGA PRISER
FATÖL: 79
FLASKÖL: 82
DRINK: 146
COCKTAIL: 156

RÖTT VIN

**2020
LES COTILLES,
FAMILLE ROUX**
Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike
595

**2020
AVALON LODI,
AVALON WINERY**
*Cabernet Sauvignon,
Kalifornien, USA*
680

**2022
ESPRIT DE LALANDE,
DOMAINE LALANDE**
*Merlot
Pays d'Oc, Frankrike*
520

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

**2019
BAROLO,
DOMINI SERTAIA**
Nebbiolo, Piemonte, Italien
850

**2017
BARBARESCO AUTINBEJ,
CA' DEL BAIO**
Nebbiolo, Piemonte, 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 KOSTNADSFRETT FRAM TILL TVÅ DAGAR INNAN. OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING.

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