

*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,  
bakad tomat, bearnaisesås, rostad potatis*

#### CRÈME BRÛLÉE

*Serveras med skogsbärsorbet*

### MENY 2

#### HONUNGSLASERAD 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 VIKTLÖKSMRINERAD KYCKLING MERGUEZ**

#### **TILLBEHÖR**

*Potatisgratäng med västerbottenost  
Romansallad med Caesardressing, chili, körbärstomater, rostade  
mandlar, salladslök och basilika  
Bearnaisesås  
Rödvinsås*

*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*

325 / 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<sup>ER</sup> 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 &amp; 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: 165

## 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  
Rhône, 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 KOSTNADSFRITT FRAM TILL TVÅ DAGAR INNAN. OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING.

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