

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
Serveras som sharing, "family style"

VARMRÄTT

GRILLAD TENDER STRIP

Bakad tomat, hjärtsallad, sotad lök, syltigt örtsmör, svensk färskpotatis, 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 vit sparris, svensk färskpotatis, forellrom

EFTERÄTT

MANDELKAKA

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

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

SMÅ SMÖRSTEKTA KROPPKAKOR

Ramslök, Almnäs tegelost, primörbetor, rostad vårlök, purjolökscreme, brynt sherryvinägersmör, hasselnötter

TRE RÄTTER: 550 KR

TVÅ RÄTTER: 445 KR

CHAMPAGNE ELLER CAVA

- CAVA 570 KR FLASKA

- CHAMPAGNE 780KR FLASKA

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 TIROFUNA LANGHE ROSSO, TIROFUNA, 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 BOKAT DATUM
DEBITERAS EN KOSTNAD AV 250 KR PER PERSON. AVBOKNING SAMMA
DAG DEBITERAS 500 KR PER PERSON. ALLA PRISER ÄR INKLUSIVE
MOMS.

nabo
BRASSERIE

PLOCKMAT / MINGELMENY

OLIVER & CHIPS

TVÅ SORTERS CHARK

SKAGENRÖRA PÅ KAVRING

BURRATA MED RIVEN TOMAT & BASILIKA

RÅBIFF MED PARMESAN, TOMAT, KAPRIS & PANCETTA

LÖJROM PÅ SMÖRBAKAD POTATIS, GRÄDDFIL & RÖDLÖK

KRONÄRTSKOCKA MED MARCONAMANDEL OCH GREMOLATA

55 KR STYCK

VID AVBOKNING SENARE ÄN EN VECKA INNAN BOKAT DATUM
DEBITERAS EN KOSTNAD AV 250 KR PER PERSON. AVBOKNING SAMMA
DAG DEBITERAS 500 KR PER PERSON. ALLA PRISER ÄR INKLUSIVE
MOMS.

nabo
BRASSERIE