

*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 REGNBÅGSLAX "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 VIKTLÖKMSRINERAD 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^{ER} CRU VOGROS,
LOUIS ROBIN
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike
 850

2020
COLLECTION 446,
NOBLE VINES
Chardonnay, Kalifornien, USA
 620

2021
KABINETT ROYAL RIESLING,
PRINZ VON HESSEN
Riesling, Pfalz, Tyskland
 795

BUBBEL & CHAMPAGNE

PROSECCO ORGANIC,
BAGLIETTI
Glera, Veneto, Italien
 660

NICOLAS FEILLATTE
BRUT RESERVE
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, Champagne, Frankrike
 930

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

"R" DE RUINART BRUT,
RUINART
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, Champagne, Frankrike
 1100

RICHARD JUHLIN
BLANC DE BLANC
ALKOHOLFRI
Chardonnay, Frankrike
 510



ÖVRIGA PRISER

FLASKÖL: 82
 DRINK: 146
 COCKTAIL: 165
 HOT SHOTS: 128



RÖTT VIN

2023
PINOT NOIR,
PATRIARCHE PÈRE & FILS
Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike
 595

2022
LOS ARBOLES,
NAVARRO CORREAS
Cabernet Sauvignon.
Mendoza, Argentina
 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

2018
BARBARESCO SERRABOELLA,
PAITIN
Nebbiolo, Piemonte, Italien
 850

2018
LIMITED RELEASE SYRAH,
BLACK STALLION WINERY
Syrah, Kalifornien, USA
 895

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.