

Restaurangkväll 24 mars "Nobelmenyn"

Gastronomi Elva bjuder in till restaurangkväll med Nobeltema. Denna kväll kommer vi att göra vår tolkning av menyn från Nobelfesten 2017. Ni välkomnas med en Amuse-bouche för att sedan avnjuta själva menyn. Självfallet serveras Nobelvinerna till.

Vi har ca 30 platser till denna kväll, bordsbokning från 18.00.

Välkomna önskar Jonas & Johan



Meny

Amuse-bouche

Frankrike – Champagne, Brut Réserve, Taittinger

Variation på jordärtskocka med kålrabbi och rostad kålbuljong

Frankrike – Champagne, Brut Réserve, Taittinger

Krispig lammsadel med rödvin- och rosmarinsky, potatisterrin med ostcrème samt gulbeta

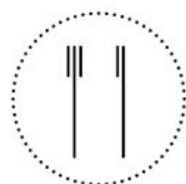
Spanien – Katalonien, Priorat, Galena 2012 Domini de la Cartoixa

Blåbärsbavaroise med blåbärsglass smaksatt med citrontimjan, limecurd och minimaränger

Chile – Aconcagua Valley, Late Harvest Sauvignon Blanc 2015 Errazuriz

Petit four

4cl Grönstedts Extra Cognac eller 4 cl Facile Punsch samt kaffe



Gastronomi Elva