

# Helgmeny augusti!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx.  
Varje vecka erbjuder vi en varmrätt för 175:-/person.

Köp till förrätt och dessert och ni får en 3-rättersmeny för 295:-/person.  
Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den.

Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-18:00 på Vävlagargatan 1G

## 14 augusti

**Förrätt – Champinjonsoppa med svampcrème, 70:-**

*Vintips: Spanien-Penedes, Torres Gran Vina Sol Chardonnay nr 2459 för 89kr*

**Varmrätt – Torskrygg med parmesansås, potatis- och jordärtskockspuré, 175:-**

*Vintips: Sydafrika-Swartland, Allesverloren Chenin Blanc nr 75986 för 105kr*

**Dessert – Chokladmousse med limémarinerade björnbär, 50:-**

*Vintips: Italien-Piemonte, Braida Brachetto d'Acqui nr 6260 för 99kr*

## 21 augusti

**Förrätt – Kantarelltoast på surdegsbröd, 70:-**

*Vintips: USA-Kalifornien, The Econic Chardonnay nr 67116 för 109kr*

**Varmrätt – Kalvfilé med rosépepparsås och potatisterrin, 175:-**

*Vintips: Nya Zeeland-Marlborough, Saint Clair Pinot Noir nr 16015 för 109kr*

**Dessert – Bakad vaniljcrème med rårörda hallon, 50:-**

*Vintips: Italien-Piemonte, Nivole Moscato d' Asti nr 7787 för 85kr*

## 28 augusti

**Förrätt – Gravad röding med blomkålscrème och lingonvinägrett, 70:-**

*Vintips: Frankrike-Alsace, Jean Biecher Pinot Gris nr 81401 för 99kr*

**Varmrätt – Fläskfilé med rödvinssås och rostade primörer, 175:-**

*Vintips: Italien-Sicilien, Villarini Nero d'Avola nr 775285 för 99kr*

**Dessert – Vit chokladcrème med nektariner och mandelsmutor, 50:-**

*Vintips: Frankrike-Bordeaux, Chateau Menota nr 4087 för 99kr*



Vi är KRAV-certifierade på nivå 1  
Minst 25% av våra inköp består av miljömärkta produkter  
som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC