

Helgmeny Januari!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx. Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 295:-/person. Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den. Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-18:00

15 januari

Förrätt – Sallad ”Vitello tonnato” (kalv och tonfisk)

Vintips: Italien - Trentino, Rotari Brut Riserva nr 7567 för 129kr

Varmrätt – Torskfilé med pesto, parmesansås och potatispuré

Vintips: Frankrike - Bourgogne, Bourgogne Pinot Noir Les Ursulines nr 78614 för 139kr

Dessert – Hallontiramisu

Vintips: Italien - Piemonte, Brachetto d'Acqui Braida nr 6260 för 99kr (375ml)

22 januari

Förrätt – Jordärtskockssoppa med tartar på röding

Vintips: Spanien-Katalonien, Torres Gran Vins Sol Chardonnay nr 2459 för 89kr

Varmrätt – Kycklingballotine med portvinssås och sötpotatisfondant

Vintips: Italien-Piemonte, Barbera d'Alba Busije nr 75722 för 109kr

Dessert – Bär mousse med chokladsmulor

Vintips: Italien - Piemonte, Brachetto d'Acqui Braida nr 6260 för 99kr (375ml)

29 januari

Förrätt – Smörrebröd med gravad lax, pepparrot och picklad fänkål

Vintips: Nya Zeeland - Marlborough, Stoneleigh Riesling nr 6498 för 99kr

Varmrätt – Vildsvinsytterfilé med pepparsås och potatisterrin

Vintips: Frankrike - Languedoc-Roussillon, Le Lion Féroce nr 22324 för 109kr

Dessert – Pecanötpaj med vaniljsås

Vintips: Portugal - Madeira, Vintry's Madeira Fine nr 7882 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