

# Helgmeny oktober!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx. Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 325:-/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 14:00-17:30

## 8 oktober

### **Förrätt – Soppa på rotselleri- och äpple med krutonger**

*Vintips: Frankrike - Bourgogne, Clotilde Davenne Cremant de Bourgogne nr 7725 för 150kr*

### **Varmrätt – Rödvinbräserverad oxkind med mandelpotatispuré**

*Vintips: Frankrike - Madiran, Chateau Bouscasse nr 2204 för 169kr*

### **Dessert – Blåbärsparfait med nougatcrisp**

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

## 15 oktober

### **Förrätt – Carpaccio på gulbetor med getostcrème och pinjenötter**

*Vintips: Frankrike - Alsace, Turckheim Pinot Gris nr 2119 för 99kr*

### **Varmrätt – Torskrygg med krämig spetskål och svamp**

*Vintips: Nya Zeeland - Marlborough, Stoneleigh Latitude Chardonnay nr 6360 för 135kr*

### **Dessert – Chokladfondant med färskost och björnbär**

*Vintips: Italien - Venetien, Domini Veneti Recioto della Valpolicella nr 2304 för 159kr (375ml)*

## 22 oktober

### **Förrätt – Caesarsallad med tomat och krutonger**

*Vintips: Frankrike - Provence, Rosé Domaine de Collavery nr 2859 för 97kr*

### **Varmrätt – Bouef Bourguignon med potatis- och jordärtskockspuré**

*Vintips: Frankrike – Languedoc-Roussillon, Chateau Pech-Latt nr 2233 för 145kr*

### **Dessert – Dulceypannacotta med banancreme och karamellcrunch**

*Vintips: Sydafrika – Western Cape, Nederburg Noble Late Harvest nr 2741 för 109kr (375ml)*

## 29 oktober – meny kommer inom kort



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