

Helgmeny januari!

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

14 Januari

Förrätt – Jordärtskockssoppa med rökt laxtarter

Vintips: Frankrike – Alsace, Biecher Riesling nr 12284 för 99kr

Varmrätt – Torskrygg med Sandefjordssås och potatispuré

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Patriarche Bourgogne Chardonnay nr 71159 för 119kr

Dessert – Chokladganache med bärmousse och chokladsmulor

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

21 Januari

Förrätt – Canneloni med päron och getost samt brynt smör och nötter

Vintips: Chile – Aconcagua, Cono Sur Single Vieyard Chardonnay nr 6522 för 119kr

Varmrätt – Majs kyckling med svamprisotto, apelsinbuljong och pak choy

Vintips: Italien – Piemonte, Ricossa Vistamonte Barbera nr 2013 för 99kr

Dessert – Granny smith parfait med vaniljkockt mango och rostad vit choklad

Vintips: Italien – Piemonte, Nivole Moscato d'Asti nr 7787 för 85kr (375ml)

28 Januari

Förrätt – Hummersoppa med Västerbottensostkex

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Louis Bouillot Crémant de Bourgogne nr 7688 för 129kr

Varmrätt – Porchetta med ratatouille, salviasås och rostad potatis

Vintips: Italien – Toscana, Brolio Chianti Classico nr 2705 för 135kr

Dessert – Bananpannacotta med dulceyrème och jordnötter

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

2022 fyller Gastronomi Elva 15 år!
Det firar vi med att erbjuda 15% rabatt
på vår helgmeny under januari och februari!



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