

Helgmeny februari!

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

3 februari - ingen helgmeny denna vecka

10 februari

Förrätt – Rökt vildsvin med tryffelmajo, rostad lök och picklad gulbeta

Vintips: Australien – South Australia, Children of the revolution Pinot Noir nr 2591 för 101kr

Varmrätt – Pestoöverbakad torskfilé med parmesansås och potatispuré

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Bourgogne Réserve nr 5621 för 131kr

Dessert – Äppelkaka med vaniljsås

Vintips: Sverige, Brännland Iscider Fatlagrad nr 76345 för 190kr (187ml)

17 februari - ingen helgmeny denna vecka

24 februari

Förrätt – Sallad med confiterat anklår, blodapelsinvinägrett och krutonger

Vintips: Frankrike – Champagne, Bonnet Perle Rosé Brut nr 7471 för 210kr

Varmrätt – Bouef Bourguignon med potatis- och jordärtskockspuré

Vintips: Spanien – Rioja, Baron de Ley Reserva nr 2525 för 121kr

Dessert – Vaniljmousse på mandelbotten toppad med pistagecrunch

Vintips: Frankrike – Bordeaux, Chateau Baulac Dodijos nr 2154 för 126kr (375ml)



Vi är KRAV-certifierade på grundnivån.
Minst 20% av våra inköp består av hållbara livsmedel
som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC