

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

13 Januari

Förrätt – Smörrebröd med rökt lax, picklad fänkål och örtcrème

Vintips: Sydafrika - Western Cape, Allesverloren Chenin Blanc nr 75986 för 101kr

Varmrätt – Flapstek från Dalsjöfors med rösti och gräddkockt savoykål

Vintips: Italien - Piemonte, Pietro du Campo Barbera Silenzio nr 74255 för 101kr

Dessert – Chokladganache med hjortronmousse och nougatine

Vintips: Portugal - Madeira, Vintrys Madeira Fine nr 7882 för 101kr (375ml)

20 Januari

Förrätt – Kycklingsallad med apelsin- och rosépeppardressing

Vintips: Frankrike - Rhonedalen, Ogier Heritages Cotes-du-Rhone Blanc nr 2866 för 121kr

Varmrätt – Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och rostad potatis

Vintips: Tyskland - Pfalz, Ruppertsberger Imperial Riesling nr 72038 för 101kr

Dessert – Tiramisu

Vintips: Italien - Sicilien, Florio Marsala Superiore Dolce nr 8403 för 81kr (375ml)

27 Januari

Förrätt – Svamptoast med Västerbottensost

Vintips: Frankrike - Bourgogne, Patriarche Bourgogne Chardonnay nr 71159 för 141kr

Varmrätt – Rödvinbräserverad oxkind med tryffelpotatispuré och steklök

Vintips: Argentina - Valles Calchaquies, El Esteco Malbec nr 2501 för 151kr

Dessert – Mandelsavarin med kardemummacrème och vaniljkockt päron

Vintips: Tyskland - Mosel, Dr Loosen Riesling Beerenauslese nr 5364 för 140kr (187ml)



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