

Helgmeny januari&februari

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite lyx till helgen

Utvalda veckor erbjuder vi en 3-rättersmeny för 365:-/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

26 januari – Denna vecka 295:-!

Förrätt – Svampsoppa med vitlöksbröd

Vintips: Frankrike-Bourgogne, Blason de Bourgogne Macon-Villages Chardonnay nr 2295 för 136kr

Varmrätt –Ryggbiff med dragonemulsion och potatisfondant med crisp

Vintips: Italien-Venetien, Zenato Valpolicella Classico Superiore nr 12385 för 151kr

Dessert – Chokladfondant med vaniljcrème och päronkompott

Vintips: Portugal–Douro, Churchill´s Late Bottle Vintage nr 8016 för 132kr (375ml)

2 februari - ingen helgmeny denna vecka

9 februari - ingen helgmeny denna vecka

14 februari – alla hjärtans dag

Förrätt – Hummersoppa med laxtartar

Vintips: Frankrike-Bordeaux, Fleur de Vignoble Crémant de Bordeaux nr 51030 för 122kr

Varmrätt – Oxfilé med rödvinssås och potatisterrin med Västerbottensost

Vintips: Spanien-Kastilien-Leon, Ribera 1 One nr 3027 för 131kr

Dessert – Vit chokladmousse med tonkacrème, hallongranité & mandelcrunch

Vintips: Italien–Piemonte, Brachetto d´Acqui nr 6260 för 120kr (375ml)

23 februari

Förrätt – Toast Skagen toppad med picklad rödlök

Vintips: Spanien-Galicien, Folklore Albarino nr 6263 för 121kr

Varmrätt – Fiskgryta med saffransaioli och rostad potatis

Vintips: Tyskland–Rhein Hessen, Sander Riesling Trocken nr 5368 för 121kr

Dessert – Crème caramel med citrussallad

Vintips: Frankrike–Sainte-Croix-du-Mont, Chateau La Rame nr 7962 för 120kr (375ml)



Vi är KRAV-certifierade på premiumnivån - Brons
Minst 30% av våra inköp består av hållbara livsmedel,
som är märkta med KRAV, Ekologiskt eller MSC