

Vinfolket

BAR & BABEL

*Tilltugg och rätter på menyn är utvalda av Vinfolket för att skapa en vinupplevelse att prata om.
Babbel är underbart!*

SMÅPLOCK

Bubblornas vän

Lättsaltade chips

35 kr

Vinrekommendation: Franciacorta eller Champagne

Vinfriare

Oliver och lite kapris

70 kr

Vinrekommendation: Något gott vin med smak av körsbär

Bondbröd

Nybakat med olivolja.

35 kr

3 Mumsbitar

Kycklinglevermousse och friterad purjolök, gräslök och saltsnö

Syrligt marinerade champinjoner

Fikon, serrano, färskost toppat med balsamvinäger

70 kr

Vinrekommendation: Viverra Etna Rosso DOP, Torra bubblor

Charktallrik

Kockens val av Charkuterier.

135 kr

Osttallrik

Ostarna varierar och troligen är alltid en från ett svenskt gårdsmejeri.

135 kr

OLIVOLJA FRÅN PUGLIEN

Vill du köpa någon av våra fina olivoljor som är producerad i Puglien så går det jättebra. Det finns tre olika smaker och var och en är gjord på en unik olivsort. Sorterna är följande:

Croatina - kryddig och gräsig, röd och smakrik

Ogliarola - mandeltoner och jasmin, brun och len

Peranzana - Gräsig och mandeltoner, blond och mild

VARM MAT

Calamaris à la Romana

Friterade bläckfiskringar som i Rom.

75 kr

Vinrekommendation: Ett vitt eller rött med lite högre syra och friska frukt-toner.

Carciofi fritti

Friterade kronärtskockor

75 kr

Halstrad Tonfisk

med chimichurri serverad med karamelliserad lök och friterad purjolök.

135 kr

Vinrekommendation: Cascina Belmonte Serese eller en Soave

Saltimbocca

Schnitzel fylld med prosciutto och färsk salvia serverad med vitvinssky och ugnstrostad rosmarinpotatis.

155 kr

Vinrekommendation: Fattoria Pancole Chianti colle di Senesi

Viltgryta

med potatis och pressgurka.

155 kr

Vinrekommendation: Vivera Terra dei Sogni eller något annat vin med syrah.

Spaghetti Carbonara

Pasta med tärnad fläskside.

120 kr

Vinrekommendation: Saint Emillion och andra viner med Cabernet Sauvignon går alltid bra

Spaghetti alla puttanesca

Pasta med färskpressad citronsaft och lättsaltad kapris.

120 kr

Vinrekommendation: Cacina Belmonte Serese eller Scagliola Casot dan Vian

Rostad potatis och broccolitortilla

Serveras med pressgurka.

70 kr

Vinrekommendation: Bubblor

Vårsallad

Romansallad, apelsin, grönkålschips, räkor och parmesan

120 kr

Dagens risotto

120 kr

TILLBEHÖR

Blandad sallad

65 kr

Kokt broccoli med vår goda olivolja

60 kr

EFTERRÄTT

Dagens dessert

Kockens inspiration efter årstiden

65 kr

Vinrekommendation: Något litet sött

Har du allergier? Fråga oss gärna vad maten innehåller.