



Samtliga menyer & tillval förutsätter beställning för minst 10 personer. Vid större sällskap tillämpas rabatter enligt följande: 25pers-5% 40pers-10% 60pers-15%

Beställ på 040-304022 eller info@njutbar.se

Meny 179kr p.p. inkl bröd

VÄLJ EN BAS:

Potatissallad på medelhavsvis med säsongens gröna, parmesan och kapris
Ugnsbakad potatis med rosmarin(varm)

VÄLJ EN UTAV FÖLJANDE:

- *Grillad kycklinglårfile med het röra på Nduja(stark salami från Kalabrien) & gremolatamayo (serveras helst varm)
- *Kallmarinerad flankstek med aioli
- *Porchetta på sidfläsk(serveras varm) med syrad rödkål och chilimayo
- *Chili och fänkålsbakad laxfile (serveras kall eller varm) citron- och timjansyoghurt
- *Bön- och linsbiffar med grillad paprika och Mojo rojo (serveras helst varm)

KÖP TILL: 1 styck 45:- 2 eller flera 35kr styck

Charkfat med italienska charkuterier
Ost med säsongens kompott
Grön caesarsallad med parmesan & krutonger
Inlagd sill på medelhavsvis
Oliver och picklade grönsaker.
Italian style cheesecake med säsongens kompott

Njutbar har egen liten delikatesdisk som varit uppskattad i många år. Vi har hemmagjorda matkompositioner samt noga utvalda charkuterier och ostar från Italien.

Plocka ihop ditt alldeles egna antipastibord från vår deli! 1 styck 45:- 2 eller flera 35kr styck

Lardo på rostat bröd med olivolja och svartpeppar, *lufttorkat örtekryddat späck*

San Daniele och melon, *lufttorkad skinka lagrad minst 18 månader från San Daniele*

Finocchiona, *grovmald fänkålssalami från Toscana*

Salame Felino, *mild grovmald salami smaksatt med vitt vin och lagrad minst i 2 månader*

Speck trentino, *rökt skinka lagrad i minst 5 månader från norditalien*

Guanciale, *lufttorkad griskind lagrad i minst 3 månader från centrala Italien*

Prosciutto Cotto, *kokt italiensk skinka från norra Italien*

Mortadella Pistacchio, *specialitet från Bologna. Rökt sedan kokt samt fylld med pistagenötter*

Spianata Calabria, *stark salami från Kalabrien i södra Italien*

Capocollo, *Lufttorkad karré kryddad med vin, vitlök och örter*

Taleggio med fruktkompott, *rödkittsost från norra Italien*

Gorgonzola med fruktkompott, *Grönmögelost från norra Italien*

Pecorino med fruktkompott, *Fåröst från Sardinien*

Pecorino med fruktkompott, *Fåröst från Sardinien*

DOLCE! Något sött efter maten

Tiramisu

Italiensk cheesecake med säsongens fruktkompott

Övrigt:

Serveringspersonal 290kr ex. moms i timmen (minsta tid 4 timmar)

Kock 390kr ex moms i timmen (minsta tid 4 timmar)

Hyra restaurang Njutbar 5 timmar inkl 2 personal 3000kr inkl moms