

NJUTBARS NYÅRSMENY 2017

Låt oss laga din nyårsmiddag! Hämta på restaurangen nyårsafton mellan 11-14:30 eller låt oss skicka maten med bud till er från 150kr! Menyn är förberedd så långt det går och med några enkla anvisningar så har ni eran nyårssupé färdig utan större ansträngningar. Minsta beställning 2 personer.

TILLVAL SNACKS (+70kr p.p.)

San Daniele skinka, fänkålssalami från Tollarp, saftiga oliver och rostade mandlar

FÖRRÄTT

Skaldjursbisque med terrin på kräftor, syltad pumpa och dill
Vinförslag: Casal di serra verdicchio nr 12419 85kr eller Chablis vieilles vignes nr 5595 179kr

Eller: Skummad Jordärtskockssoppa med rostad palsternacka och fröcrunch
Vinförslag: Casal di serra verdicchio nr 12419 85kr eller Chablis vieilles vignes nr 5595 179kr

HUVUDRÄTT

Grillad mörad entrecote med hasselbackspotatis, grön ärtkräm, schalottenlök samt rödvinssås. Vinförslag: Soprasasso Amarone 2011 nr 2352 169kr eller Crozes Hermitage nr 2815 106kr

Eller: Torsk med krämig potatis och rotselleripuré, rostad spetskål, schalottenlök samt smörad tomatsås. (+50kr) Vinförslag: Gruner Veltliner nr 2775 99kr eller Chablis vieilles vignes nr 5595 179kr

TILLVAL OST (+65kr p.p.)

Gruyere och Brillat savarin (krämig vitmögelse) med fikonkompott

DESSERT

Chokladmarkis med hasselnöts crumble och hallonkompott
Vinförslag: Recioto della valpolicella nr 5329 99kr 37cl

(390kr(440 för fisk) per person om vi får beställningen innan 28 december) ordinarie pris 3-rätters 440kr(490 för fiskhuvudrätt) per person Beställ på 040-304022 eller maila info@njutbar.se

