
NJUTBARS NYÅRSMENY 2018

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 2personer.

FÖRRÄTT

Hummerbisque med syltad pumpa och dill

Vinförslag: Casal di serra verdicchio nr 12419 85kr eller Chablis vieilles vignes nr 5595 179kr

HUVUDRÄTT

Grillad mörad entrecote med hasselbackspotatis, grillad sparris samt svamppepparsås

Vinförslag: Soprasasso Amarone 2011 nr 2352 169kr eller Crozes Hermitage nr 2815 106kr

Eller: Röding med hasselbackspotatis, grillad sparris, rotselleripuré samt sås på dill, kapris och citron.

(+50kr)Vinförslag: Gruner Veltliner nr2775 99kr eller Chablis vieilles vignes nr 5595 179kr

DESSERT

Crème brulee med hallonkompott och blåbär

(400kr(450 för fisk) per person om vi får beställningen innan 29 december) ordinarie pris 3-rätters 450kr(500 för fiskhuvudrätt) per person Beställ på 040-304022 eller maila info@njutbar.se

