

Ta med er vår fantastiska Nyårsmeny hem!

Master Chef är menyn som ni enkelt tillagar med hjälp av tydliga instruktioner.

575 kr / p.

Snacks:

Löjroms strutar med smetana, rödlök & gräslök

Förrätt:

Mustig hummersoppa med skaldjursterrin

Varmrätt:

- a. Ugnsbakad fiskfilé med saffranssås, potatispuré smaksatt med citron toppad med färska räkor.

ELLER

- b. Grillad flankstek med variation på jordärtskocka & Amaronesås, smaksatt med tryffel

Ost:

3 goda ostar med hemgjord marmelad och knäcke

Dessert:

Lime cheesecake med rårörda bär

Allergener:

Vi tar hänsyn till följande allergier:

Gluten, fisk, skaldjur, nötter, laktos.

Tillkommer en kostnad på **100:-** vid ändringar i menyn.

Vid frågor eller funderingar mejla gärna oss på
boka@barrique.nu eller ring oss 031-208690

Hämtas på Barrique Wine Bar

på Fredag från 14:00

Vinförslag:

Snacks:

BRA:

P.Lex Prosecco Brut
Italien, Venetien
Nr 77889, 109 kr

BÄTTRE:

Pierre Peters Cuvée de Réserve
Frankrike, Champagne
Nr 7350, 389:-

Förrätt:

Domäne Wachau
Riesling Selection
Österrike, Niederösterreich
Nr 4318, 115:-

Trimbach Riesling,
Frankrike, Alsace
Nr 2639, Nr 150:-

Varmrätt: (Fisk)

BRA:

Cono Sur Bicicleta
Gewürztraminer
Chile, Région del Sur
Nr 6680, 79:-

BÄTTRE:

Wente Estate Grown
Chardonnay
USA, Kalifornien
Nr 2027, 145:-

(Kött)

BRA:

Governo Rosso
Toscano la Bestia
Italien, Toscana
Nr 72526, 99:-

BÄTTRE:

Amarone della Valpolicella
Italien, Venetien
Nr 2740, 179:-

Ostar:

VITT:

Château Dereszla Tokaji
Aszù 5 Puttonyos
Ungern, Tokaj
Nr 2901, 189:-

RÖTT:

Red Port Portugal,
Douro, Porto
Nr 8087, 115:-

Dessert:

BRA:

Nivole

Italien, Piemonte,

Moscato d'Asti

Nr 7787, 85:-

BÄTTRE:

Dr Loosen Riesling

Beerenauslese

Tyskland, Mosel

Nr 5364, 129:-