

BRUNCH meny

- ITALIAN BRUNCHBUFFÉ -



- BIRRA ALLA SPINA / ÖL PÅ FAT-

BIRRA PORETTI	49
CARLSBERG HOF	49

- BOTTIGLIA - ÖL PÅ FLASKA-

BROOKLYN EAST IPA	79
BROOKLYN LAGER	75

- ANALCOLICHE-

LIMONATA VIT PERSIKA, CITRON, JASMINE, SELTERVATTEN	55
NOSECCO NON ALCOHOLOC SPARKLING WINE	60 / 195
ALKOHOLFRIIT VIN UNVINED RIESLING OR SHIRAZ	55 / 175
'CARLSBERG NON ALCOHOLIC	45
SAN PELIGRINO 75 CL	68
PEPSI - PEPSI MAX - ZINGO - 7UP	37
VIRGIN MARY TOMATJUICE, FÄRSKPRESSAD CITRON & KLASSISKA BLOODY MARY-KRYDDOR	55

På helger dukar vi upp vår härliga italienska brunchbuffé med influenser från New York. En stor brunchbuffé serveras varje helg 12.00-15.30 och är fylld med rätter inspirerade av den klassiska brunchen, blandat med antipasti & charkuterier med tillbehör samt ett stort urval av grönsaker, sallader & vedugnsbakade pizzor. En valfri varmrätt ingår, men du kan givetvis beställa in fler till bordet och slutligen avsluta med en dignande dessertbuffé!

295 KR PER PERSON
BARN 4-12 ÅR 135KR
BARN UPP TILL 3 ÅR ÄTER GRATIS

- BRUNCH-

ITALIENSK BRUNCHBUFFÉ MED INFLUENSER FRÅN NEW YORK. FYLLED MED RÄTTER INSPIRERADE AV DEN KLASSISKA BRUNCHEN BLANDAT MED ANTIPASTI, CHARKUTERIER MED TILLBEHÖR, GRÖNSAKER, SALLADER OCH VEDUNGSBAKADE PIZZOR.

- varmrätter -

DET INGÅR EN VARMRÄTT PER GÄST VILL DU TESTA FLER VARMRÄTTER FRÅN KÖKET, TILLÄGG 55:-/ST

PANCAKES

Amerikanska pannkakor, bärkompott & lättvispad grädde

VEGETARISK LASAGNE

Kikärtor, tomater, pasta, parmesan, mozzarella

BENEDICT

2 ägg, spenat, tryffel hollandaise, skinka, bun

MACCHERONI

Handskurna makaroner, citron & tryffel

CARBONARA

Spaghetti, pancetta, svartpeppar & parmesan

SPAGHETTI CON GAMBERI

Argentinska rödräkor, persilja, vitlök, chili

TARTARE DI MANZO

Oxtartar, parmesan, citron, ruccola, lök

- DESSERTBUFFÉ -

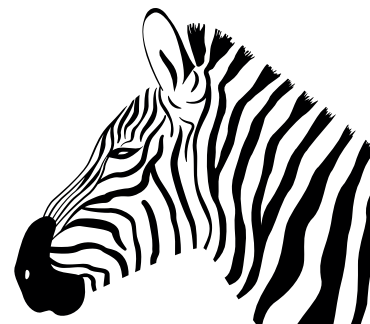
DRYCK

- DRINKS-

BELLINI VIT PERSIKA, PROSECCO	80
BLOODY MARY 3 CL VODKA, TOMATJUICE, FÄRSKPRESSAD CITRON & KLASSISKA BLOODY MARY-KRYDDOR	139

- SPUMANTI / MOUSSERANDE-

NV SPUMANTI DELLA CASA	75 / 395 KR
NV- CA MONTINI PROSECCO ORGANICO	595
NV- BERLUCCHI 61' FRANCIACORTA	125 / 725



- VINO BIANCO-

2017 INSOLIA CHARDONNAY, ZONIN	85 / 425
2017 GAVI, FONTANAFREDDA	125 / 595
2016 LEVARE SOAVE CLASSICO	115 / 525
2016 TORRICELLA, BARONE RICASOLI	145 / 695
2017 MODELLO BIANCO PINOT GRIGIO, MASI	120 / 535

- VINO ROSSO-

2017 NERO D'ÁVOLA MERLOT, ZONIN	85 / 425
2015 VALPOLICELLA RIPASSO, AMASOLE	140 / 665
2016 CHIANTI DI BARONE RICASOLI	115 / 555
2018 BARBERA ORGANICO, SAN SILVESTRO	120 / 555
2016 BADIOLA, MARCHESI MAZZEI	135 / 630
2016 LANGHE NEBBIOLO, AMASOLE	145 / 685