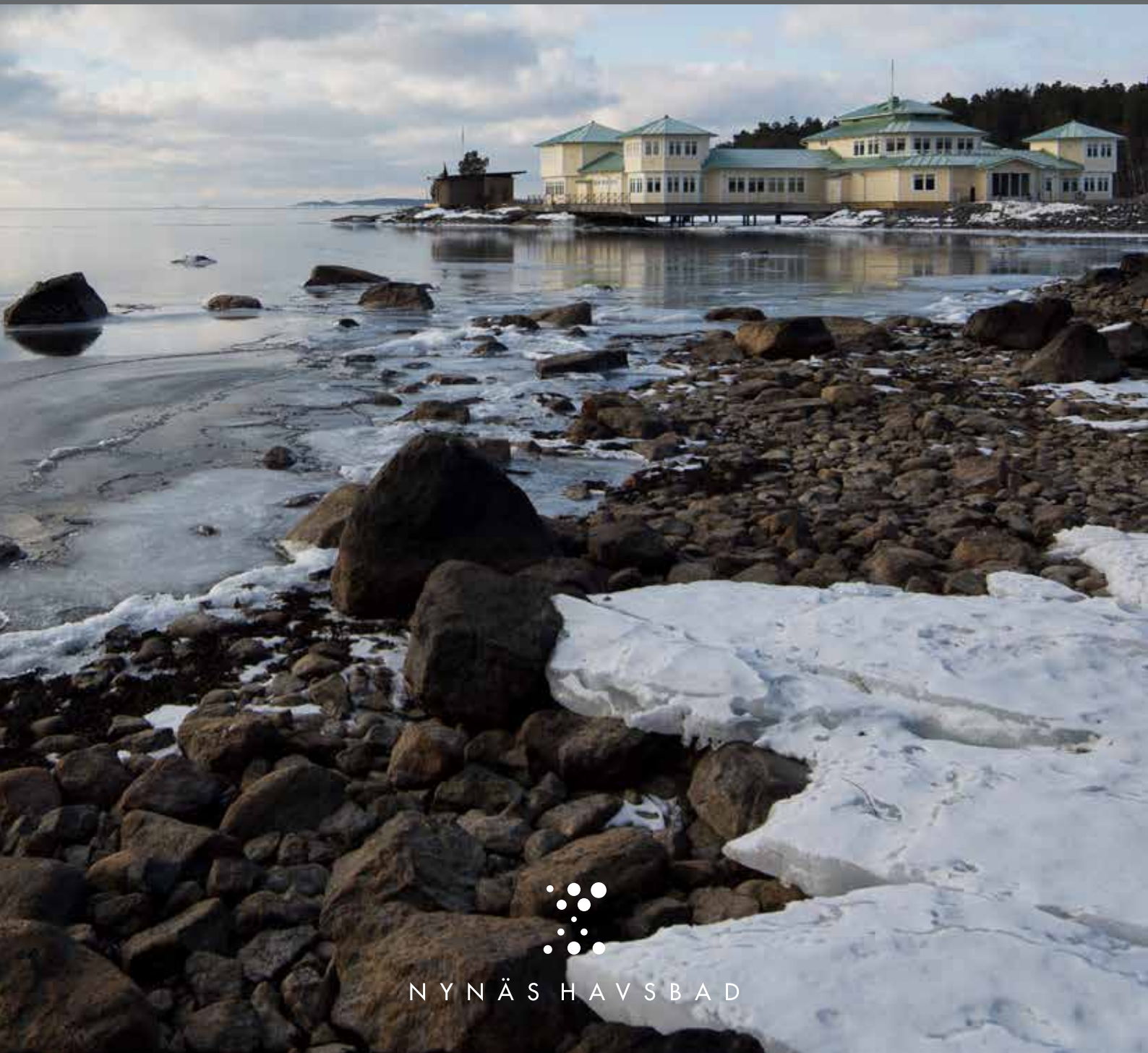




# JULMENY 2018

CHRISTMAS DINNER MENU



NYNÄS HAVSBAD



## FÖRRÄTT

### *Fisk, skaldjur och kallskuret*

*Vinpaket: Kuentz-Bas Riesling Collection, Alsace, Frankrike  
alternativt Mysingen, Nynäshamns Ångbryggeri 2018*

## VARMRÄTT

### *Stekt torsk med grönärtspuré, rödbetscrudité och dillsky (innehåller kalvfond)*

*Vinpaket: Chablis Maronniers Vieilles Vignes, Chablis, Frankrike alternativt  
kall Giesen Estate Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland*

### *Renfilé med ankleversky, potatis- persiljerotspuré samt kantareller och lök*

*Vinpaket: San Constantino Cannonau Di Sardegna, Sardegna, Italien*

### *Rödbetsravioli med grönkålspesto, grönsaksbuljong och syrade grönsaker*

*Vinpaket: Dolcetto D´Alba Albino Rocca, Piemonte, Italien*

## DESSERT

### *En salig blandning av smått och gott*

*Vinpaket: Carmes De Rieussec Sauternes, Bordeaux, Frankrike*

## VINPAKET

**400 kr**

*1 glas vin till förrätt  
1 glas vin till varmrätt  
6 cl vin till dessert*

**550 kr**

*1 glas champagne innan maten  
1 glas vin till förrätt  
1 glas vin till varmrätt  
6 cl vin till dessert*

### ALKOHOLFRITT VINPAKET - 220 KR

*Billabong Sparkling Brut, Australien  
Torres Santa Digna Sauvignon Blanc, Chile, 2015  
Rawsons Retreat Cabernet Sauvignon, Australien, 2013  
Toselli Spumante, Italien, 2011*

Pris 175 kronor exklusive Billabong Sparkling Brut



## STARTERS

### *Fish, seafood and cold cuts*

*Wine package: Kuentz-Bas Riesling Collection, Alsace, France  
or Mysingen, Nynäshamn Steam Brewery 2018*

## MAIN DISHES

### *Fried cod served with green pea puree, marinated beetroot and dill sauce (contains veal stock)*

*Chablis Maronniers Vieilles Vignes, Chablis, France or  
cold Giesen Estate Pinot Noir, Marlborough, New Zealand*

### *Reindeer with foie gras sauce, potato and parsley root puree, chanterelle and onion*

*Wine package: San Constantino Cannonau Di Sardegna, Sardegna, Italy*

### *Beetroot ravioli served with kale pesto, vegetable broth and pickled vegetables*

*Wine package: Dolcetto D´Alba Albino Rocca, Piemonte, Italy*

## DESSERTS

### *A wide selection of different desserts*

*Wine package: Carmes De Rieussec Sauternes, Bordeaux, France*

## WINE PACKAGE

### 400 kr

*1 glass of wine with the starter  
1 glass of wine with the main course  
6 cl wine with the dessert*

### 550 kr

*1 glass of champagne as an apéritif  
1 glass of wine with the starter  
1 glass of wine with the main course  
6 cl wine for dessert*

### ALCOHOL-FREE WINE PACKAGE - 220 KR

*Billabong Sparkling Brut, Australia  
Torres Santa Digna Sauvignon Blanc, Chile, 2015  
Rawsons Retreat Cabernet Sauvignon, Australia, 2013  
Toselli Spumante, Italy, 2011*

175 kronor when excluding Billabong Sparkling Brut



N Y N Ä S H A V S B A D