

MENY

Välkommen att dela en stund med oss

DELAD MÅLTID ÄR DELAD GLÄDJE

Hos oss på Bread on Wine handlar det inte bara om vad som ligger på tallriken, utan även vad som händer runt bordet. Vi tror att när man delar en måltid tillsammans, med något gott i glasen, blir samtalen livligare, skratten högre och minnena mer bestående. Därför serveras våra menyer för hela bordet att uppleva tillsammans.

VERMOUTH 5 cl

Carpano Antica Formula Rosso	95:-
Cocchi DOPO TEATRO Vermouth Amaro	75:-
Cocchi STORICO Vermouth di Torino	75:-
Punt e mes Aperitivo Originale	75:-
9 di Dante Purgatorio extra dry	95:-
9 di Dante Paradiso rosé	95:-
9 di Dante Inferno rosso	95:-
Pio Cesare Vermouth di Torino	95:-

BUBBEL & DRINKAR

Cava Mvsa, Vallformosa	105:- / 595:-
Ferrari Brut	135:- / 745:-
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut	220:- / 1150:-
Spritz, Aperol, Limoncello	155:-
Gin Tonic	155:-
Malfy Original, Citron, Grapefrukt eller Blodapelsin	
Fernandito, Fernet-Branca, Cola	155:-
Negroni, Malfy gin, Campari bitter, Antica formula	155:-

LÅT OSS VÄLJA RÄTTER FÖR HELA SÄLLSKAPET!

Svårt att välja? Nedan har vi tagit fram två väl sammansatta menyer. För att skapa en avslappad och härlig upplevelse ber vi er att hela sällskapet enas om en av menyerna. Det är inte värre än att ni får välja det andra alternativet när ni är här nästa gång. Minimum för menyerna är 2 personer.

SIGNATURMENYN 475:-/p

Våra favoriter. Rätter vi alltid kommer tillbaka till. Välbalanserat, gott och fyllt av kärlek. Menyn serveras i tre serveringar där vi börjar med hembakat surdegfocaccia, ost och chark, därefter surdegspizza och avslutningsvis kött med chimichurri och säsongens grönsaker.

SÄSONGSMENY 785:-/p

En meny med fokus på smaker från säsongen och det goda från grillen. Menyn serveras i tre serveringar där vi börjar med Vit sparris med brynt smör och hasselnötter från piemonte, utvalt chark, empanadas & hembakat surdegfocaccia. Därefter Gnudi med ramslök, brynt smör och äppelegastrique. Avslutningsvis grillad svensk clubstek med säsongens grönsaker.

PASSANDE DRYCKESPAKET

Vi kan även ta hand om vinvalet.

Signaturmeny: 3 passande viner 550:-/pers eller premiumviner 750:-/pers.

Säsongsmeny: 3 passande viner 650:-/pers eller premiumviner 850:-/pers.

BREAD ^N WINE

MENY

Alla våra rätter är tänkta att delas

KALLT

Valencia mandlar	55:-
Oliver	65:-
Surdegfocaccia med Argentinsk olivolja	85:-
Marinerad ost i citron & rosmarin	105:-
Tryffelsalami från Salcis i Toscana	125:-
Cecina de Leon, rökt & lufttorkat nötkött	145:-
24 månaders Pata Negra från Ibericogris	155:-
Picada småplock med chark, ostar och inläggning	265:-

SÖTT

Argentinsk flan med dulce de leche grädde	95:-
Tiramisu klassikern på BoW's vis	95:-
Olivoljekaka med inkokt rabarber och vispad grädde	115:-
Kaffegodis	35:-

VARMT

Friterad potatis med örtmajonnäs	85:-
Empanadas med dagens fyllning	165:-
Rapsskott med vinägerrostade solrosfrön och silverlök	155:-
Vit sparris med brynt smör, hasselnötter från piemonte, inlagd citron och dragon	175:-
Grillad hjärtsallad med grön paprika-dressing & torkade oliver	145:-
Gnudi med ramslök, brynt smör och äppelgastrique	215:-
140 g Grillad hängmörd ryggbiff med chimichurri	245:-
Svensk clubstek ca. 600g (tillagningstid 30min)	750:-
Surdegspizza Bianco, creme fraiche, fior di latte, potatis, guanciale, pesto & inlagd citron	265:-
Surdegspizza Tomat. Buffelmozzarella & basilika. Lägg till lufttorkad parma 60:-	195:-
Tillägg för glutenfri pizza	40:-

ALLERGIER?

Fråga oss!

BREAD _N WINE