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 Purgatoro 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 Malfy Original, Citron, Grapefrukt alt. Blodapelsin	155:-
Fernandito, Fernet-Branca, Cola	155:-
Negroni, Malfy gin, Campari bitter, Antica formula	155:-
Sbagliato, Campari bitter, Antica formula, bubbel	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 495:-/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 surdegsfocaccia, 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 empanadas, utvalt chark och hembakat surdegsfoccacia. Därefter färsk pasta och 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 ON WINE

MENY

Alla våra rätter är tänkta att delas

KALLT

Valencia mandlar	55:-
Oliver	65:-
Surdegsfoccacia 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:-
Mandelkaka med karamelliserade äpplen och glass smaksatt med tonkaböna	115:-
Kaffegodis	35:-

VARMT

Friterad potatis med gremolata och färska örter	105:-
Empanadas de Pino, fyllda med nötkött, oliver och ägg	165:-
Grillad sallad med yoghurtdressing och rostade fröer	135:-
Grillad spetskål med hasselnötsdressing och lagrad ost	165:-
Grillad bellaverde med salsa romesco	135:-
Porotos granados, böngryta med butternutpumpa, majs och borlottibönor	145:-
Gnudi med trattkantareller, svartkål och kalvsky	215:-
160g Grillad ryggbiff av frigående Black Angus från Uruguay med chimichurri	275:-
Svensk clubstek ca. 600g (tillagningstid 30min)	850:-
Surdegspizza Bianco, tryffelkräm, svamp, tryffelsalami, inlagd silverlök och parmesan	225:-
Surdegspizza Tomat. Buffelmozzarella & basilika. Lägg till lufttorkad parma 60:-	195:-
Tillägg för glutenfri pizza	40:-

ALLERGIER?

Fråga oss!

BREAD & WINE