

HÖSTMENY FAVORIT

*En omsorgsfullt komponerad tre-rättersmeny baserad på
säsongens råvaror, där ni själva väljer er varmrätt.*

NÄÄS RÄKRÖRA

Gjord på handskalade räkor smaksatt med
pepparrot. Serveras på smörstekt briochebröd
tillsammans med picklade senapsfrön och cruidté
på polkabeta

Rabl Riesling
LANGENLOIS, ÖSTERIKE

VÄLJ MELLAN

FABRIKSKÖKETS HÖSTSALLAD

Grönkål slungad i brynt smör-vinägrett,
romansallad, syrad gulbeta, rostad pumpa,
valnötter och honung samt en örtmajonnäs

VÄLJ MELLAN

Kyckling
eller chevre

Campillo blanco viura · Chardonnay
RIOJA, SPANIEN

NÄÄS HÖSTBURGARE

Briochebröd, lagrad Sveciaost,
sallad, tomat, peppardressing, silverlök,
rostad lök & parmesanpommes

VÄLJ MELLAN

180 g svenskt högre
eller svensk stekost

Butcher And Cleaver Shiraz
COASTAL REGION, SYDAFRIKA

FABRIKSKÖKETS BLÅBÄRSPAJ

Rårörda och färska blåbär, pajsmul & vaniljkräm

Soellner Riesling
GÖSING AM WAGRAM, ÖSTERRIKE

395 KR/PERSON

VINPAKET 395 KR/PERSON