

Nyårsaftonsmeny

Välkomna att fira in det nya året med oss här på Nygatan 57.
En afton som inleds med mingel kl.18 i bistron och för de som önskar Champagne

Mingel

Löjrom och Champagne

kl.19.00 välkomnas ni till uppdukat bord i matsalen
och en 3-rätters meny enligt följande:

Förrätt

Varmrökt röding från Landön

Picklad blomkål och granskottsemulsion
Lingon-rågkrisp

Vitt vin: Sixto Uncovered 2012, USA

Varmrätt

Helgrillad oxfilé från Renbergsvattnets ekogård

Sprödbakad portobellosvamp med vit tryffel och rosmarin
Portvissås och Svedjan gårdostcreme på rybsolja
Terrine på Kusmarkspotatis och saltat fläsk från Järvtjärn
Rött vin: Domaine Santa Duc Gigondas Aux-Lieux-Dits 2011, Frankrike

Efterrätt

Åkerbärspannacotta

Citron och-ingefärsflarn
Baileys chokladmousse

Sött vin: Sommelierens söta rekommendation

Efter maten

Chokladtryffel från Vilhelmina

Ekologiskt och rättvisemärkt mörkrost från Arvid Nordquist

3-rätters meny inkl. välkomstsnitt och tryffel 695 p.p exkl. dryck
Dryckespaket 400 inkl. Champagne, vitt, rött och sött vin samt kaffe

Erbjudandet gäller endast nyårsafton den 31/12-2018 samt vid förbokning.

För bokning se www.nygatan57.se eller ring 0910-13444

Restaurangen håller öppet kl.18-23

RESTAURANG
nygatan57