

Champagne – ostens bästa kompis

Vi får många gånger frågan om vilket vin vi själva rekommenderar till ost. Det självklara svaret är alltid champagne; det finns faktiskt inget bättre. Champagne, en vinregion i norra Frankrike, är ett av de starkaste varumärkena i vinvärlden. Då vinerna är förhållandevis dyra är det ett begrepp som ofta associeras med lyx och flärd. Här dominerar stora, välkända aktörer med världsberömda märken, men här finns också små, anonyma odlare. Odlarchampagner kommer från egenodlade druvor som många gånger exporteras i mycket liten skala, vilket medför att dessa viner är svårare att få tag på. Det viktigaste för många av de mindre odlarna är ursprunget och man använder sig i huvudsak av tre olika druvor, men dessa tre druvor finns inte överallt och får inte planteras var som helst. Man talar om olika byar och stilar, samt vilka skillnader de olika by-typiska karaktärerna ger. Precis som stora röda viner så förvandlar tid och lagring även champagne. Från att vara unga och pigga så mjuknar syror och bubblor på ett magiskt vis. Åldrad champagne blir krämigare, fylligare och, för oss, ostens bästa kompis.

Dryck

Fartygets Champagne - 860:- (fl)

Fartygets Cava - 252:- (fl)

Fartygets vita/röda/rosé - 252:- (fl)

Starköl 33cl - 52:-

Mellanöl 33cl - 40:-

Alkoholfri mousserande 20 cl - 40:-

Ramlösa, läsk lättöl 33cl – 20:-

Tilltugg

Snacks, per person

Chips 17,60:-

Nötter 17,60:-

Kalamataoliver 34:-

Charkuterier, per person

Fänkålssalami 134:-

Cecina de León 142:-

Chorizo Ibérico 142:-

Jamón Ibérico 175:-

Ostar, per person

med marmelad och kex

3 ostar 134:-

5 ostar 167:-

9 ostar 292 :-

Canapéer

FISK & SKALDJUR

- 1 Filodegskorg med Skagenröra och Löjrom
- 2 Smoked Salmon Dreams – Tartelette med Laxrom, Gräslök, Smetana, rökt Lax
- 3 Langos "Skagen" – friterad Langos, Smetana, Råkor, Hummer, Dill, Rödlök och Forellrom (min 20 st)
- 4 Rökt laxroulade med dill, apelsin och rosépeppar
- 5 Pankofriterad Crab cake med Lime och Chilli-mayo i pipette
- 6 Västerbotten Royale – på Nigella´s Pepparkaka, Löjrom, Pepparkakssmulor
- 7 Mini Éclair med rökt Lax, Philadelphiaost och Sesamfrön
- 8 Tuna Tataki, Sesamfrön med Ingefärs-pipette
- 9 Svart Tigerräka, Chilisalt – serveras med en Bloody Mary pipette
- 10 Salmon "Curado", gravad Lax, Citron, Lime och Laxrom på kavring
- 11 Rökt Laxmousse toppad med rökt Lax, Pepparrotscreme och Forellrom – serveras i en mördeggsform
- 12 Tonfisktatar med Avokado toppad med krispig Scharlottenlök på svart Sesamkex
- 13 Mini Lobster Roll med Dragon Mayo på Brioche (min 20st)
- 14 Rökt Laxrosett, Citron, Creme Fraiche och grovmalen Svartpeppar på en Boveteblini
- 15 Färsk Pilgrimsmussla med Yuzu, Sesamfrön och Wakame på Kavring
- 16 Profiterole med Råkor och cocktailsås

KÖTT

- 17 Sikafors – rökt ren med pepparrot serverad i en mördegssked
- 18 Filodegskorg "Bang Bang Chicken" med Jordnötssås, Salladslök och Sesamfrön
- 19 Peking Duck – kinesisk Pannkaka, Gurka, Salladslök, Plommonsås
- 21 Slider på Viltfärs med Rönnbärsgele
- 22 "Southern Fried Chicken" med Maize bröd och Maple Syrup pipette
- 23 Crostini – rökt Ankbröst, Hoisinsås, Mascarpone, Salladslök (min 20 st)
- 24 American mini Cheeseburger på Brioche
- 25 Ankparfait med Cointreaugelé
- 26 Crostini – Carpaccio, Mascarpone med Tryffelolja, vällagrad Parmesan och Ruccola

GRÖNT

- 27 Filodegskorg med Getost, Rödbeta och Fläderblomsgelé
- 28 Profiterole med stuvade Kantareller
- 29 Quesadilla med Kantareller, Tryffelolja, Taleggio
- 30 Mini Mozzarella, Körsbärstomat, Basilika – serveras med Pipette av X-tra Virgin Oil
- 31 Cheesecake med Getost, Rödlöksgelé och Rödbetsgroddar
- 32 Wrap med rostad Paprika, Getost, Avocado och Basilika
- 33 Sparris Quiche med Körvel, salladslök och Mascarpone
- 34 Slider – grillad Halloumi, Kastanjechampinjon och Grönkålsaioli på Brioche
- 35 Västerbotten-kex med ugnsbakad Körsbärstomat och Getost
- 36 Palsternacksblini med Roquefort, Acaciahonung, Valnöt, och Rödbetsgroddar
- 37 Filodegskorg med getost, fikon, acacia honung

Minimi beställning 3 sorter, 10 st per sort á 50:-/st. Serveras på svart plastbricka

Priserna är SEK ex. moms

Rekommenderade Paket

Paket 1

Två öl / Cava / vin

Tre sorters ostar med kex och marmelad.

220:-/p

Paket 2

Två öl / Cava / vin

Tre sorters ostar & charkuterier med kex och marmelad.

350:-/p

Paket 3

Wraps och två öl / Cava / vin

Välj mellan: Kyckling ceasar / lax och pepparrot / paprika, fetaost och saltorkade tomater.

240:-/p

Paket 4

Två öl / Cava / vin samt chips/nötter.

120:-/p

Provningar

Boka en Champagneprovning med oss och njut av smaker och intryck på sjön under ledning av Wijnjas ost & vinkällares personal.

Sittande provning med fyra sorters Champagne och ostar under ca 60-90 minuter. Provningsledaren berättar om historia, stilar, skillnader och förutsättningar. Vi avslutar med att tillsammans diskutera preferenser och favoriter, om så önskas.

Blanc de Blancs – både ung och gammal

"Druvan chardonnay ger mest finess och elegans av dem alla."

500:-/pers (400)

De olika champagnestilarna

"Vi provar Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Rosé, Vintage och Solera."

470:-/pers (376)

Priserna är SEK ex. moms.

Små odlarchampagner

”Unika, kultförklarade champagner som är svåra att hitta och som inte produceras i så stora volymer.”
500:-/pers (400)

Lagrad champagne

”Hur länge kan man lagra champagne? Och hur länge borde man lagra champagne?”
550:-/pers (440)

Skräddarsydda provningar

”Vi hjälper gärna till att skräddarsy champagneprovingar, gärna med de allra mest omtalade och exklusiva champagnerna, efter tycke och smak.”

Priserna anges i SEK, ex. moms inom parantes.

Priserna är SEK ex. mom
