



## Champagne – ostens bästa kompis

Vi får många gånger frågan om vilket vin vi 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 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, 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.

## Drycker

*moms tillkommer med 25%*

\*\*\*

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:-

*Smått & gott på nästa sida...*



### Mat & Tillugg

*moms tillkommer med 12%*

\*\*\*

#### Snacks, per person

Chips 16:-

Nötter 16:-

Kalamataoliver 32:-

#### Charkuterier, per person

Fänkålssalami 136:-

Cecina de León 144:-

Chorizo Ibérico 144:-

Jamón Ibérico 176:-

#### Ostar, per person

med marmelad och kex

3 ostar 136:-

5 ostar 164:-

9 ostar 292 :-

### Nobilis S.O.S

*moms tillkommer med 12%*

Smör, bröd, ost och tre sorters sill. Serveras med rödlök, gräddfil och fransk potatissallad 156:-

### Wraps

*moms tillkommer med 12%*

romansallad, caesardressing och parmesan

- med kyckling 156:-

- med skagenröra 196:-

### Sallader

*moms tillkommer med 12%*

Räksallad med ägg, avokado och gräslöksmajonnäs 276:-

Salade Niçoise med tonfisk, tomat, oliver och sardellvinäggrett 296:-

Biffsallad med sötpotatis, haricots verts och sojadressing 264:-

*Snittar & canapéer på nästa sida...*

## Snittar / Canapéer

moms tillkommer med 12%

\*\*\*

Minimi beställning 3 sorter, 10 st per sort á 48:-/st. Serveras på svart plastbricka.

### FISK & SKALDJUR

- 1 Filodegskorg med Skagenröra och Löjrom
- 2 Citrusgravad Lax med Avocado och Stenbitsrom
- 3 Gougère med Smetana, Rödlök och Löjrom
- 4 Lax gravad med Rödbetor och Lakrits toppad med Rödbetsgroddar
- 5 Västerbotten Royale – Kräftstjärt toppad med Löjrom
- 6 Mini Éclair med rökt Lax, Philadelphiaost, Sesamfrön
- 7 Kräftskagen Wrap – Avokado, rökt Lax, Ruccola
- 8 Svart Tigerräka med Sriracha och Mango salsa på Crostini
- 9 Svart Tigerräka med en Bloody Mary pipette, chilisalt
- 10 Gravlax Curado – Stjärnanis, Lime, Citron, Laxrom, Pepparrot, Creme Fraiche
- 11 Tartelette med rökt Laxmousse, rökt Lax, Forellrom, Pepparrotscreme
- 12 Tonfiskartar med Avokado, toppad med krispig Scharlottenlök på svart Sesamkex
- 13 Sesamrullad Tonfisk Tataki toppad med Daikonkrasse och en Ingefärs pipette
- 14 Filodegskorg med Råkor, Kräftstjärtar och Forellrom, Bloody Mary majonnäs
- 15 Dillblini med rökt Lax, Philadelphiaost, Gräslök
- 16 Rökt Laxrosett, Citron, Creme Fraiche på en Bovetebliini
- 17 Färsk Pilgrimsmussla med Wakame på kavring
- 18 Ägg Benedict Royal – Vaktelägg med rökt Lax och Hollandaise

### KÖTT

- 19 Crostini med Brie, Tranbär, Prosciutto, Fikon Balsamico
- 20 Filodegskorg med Caesar salad dressing, Kyckling, Vitlökskrutonger och Parmesan
- 21 Charentais Melon med Prociutto och Basilika
- 22 Ankleverparfait med Cointreaugelé
- 23 Bresaola med rostad Paprika och Pesto
- 24 Crostini med Serranoskinka, Fikon och Mascarpone
- 25 Crostini med rökt Ankbröst, Hoisinsås, Mascarpone, Salladslök
- 26 American Cheeseburger på Brioche
- 27 Carpaccio Crostini – Tryffelmascarpone, vällagrad Parmesan, Ruccola

### GRÖNT

- 28 Filodegskorg med Getost, Rödbetor, Fläderblomsgelé
- 29 Sparris Quiche, Salladslök, Mascarpone, Körvel
- 30 Quesadilla mini med Avokado, Feta, Hummus
- 31 Mini Mozzarella med Körsbärstomat, Basilika och Pipette med extra Virgin Oil
- 32 Filodegskorg med Feta och Mango
- 33 Cheesecake med Getost, Rödlöksgelé, Rödbetsgroddar
- 34 Parmesan Quiche med Ruccola
- 35 Spenat Wrap med Feta och Tranbär
- 36 Mini Pumpa & Ricotta Tarte med kryddad Honung och toppad med Parmesan
- 37 Gougère med vattenkrasse, Philadelphia och lagrad Gruyere

Rekommenderade paket på nästa sida...

### Rekommenderade Paket

*moms tillkommer med 12%*

\*\*\*

#### **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 soltorkade tomater.*

240:-/p

#### **Paket 4**

Två öl / Cava / vin samt chips/nötter.

120:-/p

