

# TVÅ FÖR EN I SEAFOOD BAR

(VINFÖRSLAG TILL ORD. PRIS)

## VÄJ EN FÖRRÄTT

### Eldad lax

med miso, shiitake och ostron- och sojavinaigrette

Vinförslag: Prinz Von Hessen, Riesling, Rheingau, Germany 2010 110:-/glas 440:-/flaska

### Ceviche

med mango, avokado och chili

Vinförslag: Horn, the White one, Manchuela, Spain 2010 125:-/glas 495:-/flaska

## VÄJ EN VARMRÄTT

### Bouillabaise

Vinförslag: Albarinio Spanish White Guerilla, Bodegas Castillo de Maratierra, Rioja, Spain 2010 135:-/glas 550:-/flaska

### Kokt, rimmad torskrygg

med kapris, betor och citronbrynt smör

Vinförslag: Chateau du Seuil Blanc, Bordeaux, France 2008 150:-/glas 600:-/flaska

## VÄJ EN DESSERT

### Pontus! Keylimepaj

Vinförslag: Pithon-Paillé, 4 Vents, Coteaux du Layon 2009 125:-/glas 595:-/flaska

### Crème caramel

Vinförslag: Chateau le Clos, Monbazillac, Bergerac, France 2005 110:-/glas 490:-/flaska

**695 kr** (värde 1390kr) för två personer