

I SAMARBETE MED BORÅS CITY



22-26 FEB

TVÅRÄTTERS FÖR

225KR

TAKE AWAY



MENY A

BRESAOLA, ruccola, olivolja,
gravad äggula, rostad mandel och parmesanost

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND "bourgougne",
rökt sidfläsk, krispig svamp och potatistimbal



MENY B

BURRATA, variation på tomater,
basilika och friterad surdeg

GNOCCHI, ricotta, haricots verts,
zucchini, krasse, och mozzarellaost

PÅ RESTAURANGEN:

Våra tvårätters menyer serveras hos oss på restaurangen
hela veckan 22-27 februari och här finns även ett fiskalternativ,
samt att man kan välja fritt mellan rätterna. 225 kr



B A B B E L
B A R & R E S T A U R A N G

RESTAURANGKASSEN

Vi förbereder maten, du värmer den och fixar dryck

KÖTT & SKALDJUR

FÖRRÄTT

Toast Balthazar. Handskalade räkor vända i en majonnäs smaksatt med pepparrot, lök och dill, serveras med smörstekt brioche och citron

Dryckesförslag:

Perelada Cava, Stars Brut Organic, 2018. Artikelnr 72601, 109 kr
Petit Chablis, La Chablisienne, 2019. Artikelnr 5585, 139 kr

VARMRÄTT

Grillad oxfilé serveras med svartpepparsky, parmesan gratinerad sparris samt potatispuré smaksatt med tryffel och västerbottenost

Dryckesförslag:

Lievland, Cabernet Sauvignon, 2019. Artikelnr 2753, 119 kr
Crozes-Hermitage, E.Guigal, 2018. Artikelnr 78977, 199 kr

225:- per person

GRÖNA KASSEN

FÖRRÄTT

Toast Balthazar. Citronmarinerad tofu vänd i en majonnäs smaksatt med pepparrot, lök och dill, serveras med smörstekt brioche och citron

Dryckesförslag:

Perelada Cava, Stars Brut Organic, 2018, Artikelnr 72601, 109 kr
Petit Chablis, La Chablisienne, 2019, Artikelnr 5585, 139 kr

VARMRÄTT

Örtgrillad portobellosvamp serveras med svartpepparsky, parmesan gratinerad sparris samt potatispuré smaksatt med tryffel och västerbottenost

Dryckesförslag:

Lievland, Cabernet Sauvignon, 2019. Artikelnr 2753, 119 kr
Crozes-Hermitage, E.Guigal, 2018. Artikelnr 78977, 199 kr

225:- per person

balthazar
RESTAURANT





Förrätt:
Räkcocktail

Varmrätt:
Pizzakit för löjromspizza
med mozzarella, löjrom, creme fraiche, gräslök, dill,
rödlök och citron



La Copita
grill & Tapas

RESTAURANGVECKAN

(22-26 Feb)



Förrätt

PA AMB OLI "LC"

Picklade tomater- & jalapeño, serveras på ett örtrostat lantbröd, med en basilikacreme samt riven manchego.

Huvudrätt

BROCHETA DE SOLOMILLO

Örtmarinerat grillspett med oxfilé, paprika & lök, salsa romesco, örtslungad kulpotatis samt en rostad vitlökssky.

alt.

VEGETAL

Vegetarisk pankostekt majs- & paprikaburgare, serveras med vitlöksrostad kulpotatis och padrones, alioli, rostad mandel samt salsa romesco.

2-rätters 225 kr





Meny A

Älgs carpaccio med rödbetor, rostade pinjenötter, parmesan, kantreller och sherrybalsamico

Lyxigaste middagen med örtrullad helstekt oxfilé, hasselbackspotatis med parmesan och blancherade grönsaker samt cognacsflamberad pepparsås

Meny B

Börek; fylld filodeg med spenat, lök, potatis, morot, paprika och vegofärs serveras med pimentos och färskostdipp

Fylld aubergin och paprika med svamp, ris, russin, pinjenötter, Quornfärs serveras med myntayoghurt



OR ANGE RIET

RESTAURANG - CAFÉ - EVENT

Meny 1

Hummersoppa smaksatt med saffran och cognac samt
parmesanflarn

Kalvschnitzel serveras med timjanstek potatis, rödvinssås,
ansjovissmör samt cocktailkapis

Meny 2

Räkbakelse med västerbottenost toppad med löjrom

Torskrygg serveras med potatis- och jordärtskockspuré,
knaperstek sidfläsk samt brynt citrussmör





Restaurangveckan 2021

MENY 1

Klassisk Toast Skagen

Klassisk skagentoast med handskalade räkor, rödlök, majonnäs, smörrostat bröd samt romtopping.

Majskyckling

Kycklingfilé fylld med saltorkade tomater serveras med sås på rostad vitlök samt ugnsrostade gulbetor, rotselleri och morötter.

MENY 2

Caprese

Tomat och mozzarella, basilikaolja, havssalt, nymalen svartpeppar samt litet vitlöksbröd

Laxfilé

Pestotoppad Laxfilé med chablisås, långbakade småtomater samt krämig rotfruktsgratäng

THE
TOWNHOUSE

BAR • KITCHEN • LIVINGROOM • TERRACE

Nº 35

Restaurangveckan

(22-26 Feb)



Förrätt

"Jordärtskocksoppa"

Slät jordärtskocksoppa med Västerbottenkrutonger
samt rosmarinpicklade kantareller.

Huvudrätt

"Loubiff på Vårt vis"

Bankad ryggbiff US grain fed, serveras med ett
vispat persilje- & vitlökssmör, örtrostad krossad potatis,
färska haricot vertes samt en rödvinssky.

alt.

"Vegetarisk Confit"

Confiterade betor & rötter, serveras med
krispig portabello, brynt örtsmör, persiljecreme
samt getostcrumble.

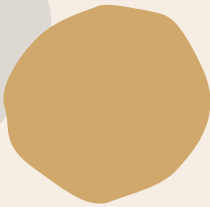
2-rätters 225 kr

Ät menyn på restaurangen eller få den levererad till dörren!



RESTAURANG- VECKAN

2021
22-26 FEB



2-RÄTTERS FÖR TAKE AWAY-KIT — 225 KRONOR

MENY - A

FÖRRÄTT

TONFISKTARTAR

Tonfisk | Picklade senapsfrön
Chili & Sojamajonäs | Friterad lök | Sticklök

VARMRÄTT

FLÄSKSIDA

Fläksida av rapsgris | Variation på morot
Rödvinssås | Grönkålschips | Vattenkrasse



MENY - B

FÖRRÄTT

TOMATSOPPA

Variation på tomat | Buffelmozzarella
Gräddig tomatoppa | Basilika

VARMRÄTT

VEGETARISK

Långbakad vitkål | Rostad potatis | Kålbuljong
Parmesan | Grönkålschips | Körvel



Vinci

Har ni några frågor eller söker annan info?
033-10 32 00 / [VINCIVINCI.SE](https://www.vincivinci.se)
SANDWALLSPLATS 7A, BORÅS