



## FESTMENY 2018

### MENY 1. VEGANSK

Grönsakssallad & pumpa-yoghurtssås  
och pumpafrögranola

*Hashtag Sauvignon Blanc 12 cl*

Polentakaka

*B.io Catarratto Chardonnay 16 cl*

Choklad-rödbetstårta

*Weingut Hans Nittnaus Beerenauslese Exquizit 8 cl*

**MENY 47 € | VINPAKET 26€**

### MENY 2.

Rostad lax & mascarponemousse med gurka

*Domaine Du Pre Baron 2016 12 cl*

Extramör, långkokt kind av Ibericogris med  
palsternackspotatispuré och mörk äppelsås

*Francisco Gomez Eco Rojo 16 cl*

Crema Catalana & bärsallad

*Weingut Hans Nittnaus Beerenauslese Exquizit 8 cl*

**MENY 49 € | VINPAKET 25€**

**NAANTALI SPA**





## MENY 3

Lingongravad sik med sikrom, smetana,  
dill och skärgårdsbröd

*Schmitges Riesling Feinherb 12 cl*

Petite Tender -filé med saffranrisotto och  
rödvinssås smaksatt med blåbär

*Spice Trader 16 cl*

Jordgubbe på fem sätt:  
färsk, mousse, melba, pudding och torkad  
*Weingut Hans Nittnaus Beerenauslese Exquizit 8 cl*

**MENY 54 € | VINPAKET 27€**

## MENY 4

Mousse på rökt ren med lingonbröd och örtsallad

*Pinot Cuvée Gastronomie 2014 16 cl*

Rostad sik med kräftsås och citronrostad potatis

*Chablis Le Finage 2015 16 cl*

Havssalttjinuski-ostatårta med hallon  
*Weingut Hans Nittnaus Beerenauslese Exquizit 8 cl*

**MENY 52 € | VINPAKET 30€**

**NAANTALI SPA**

