



Demon-regissörer

Sverige hade Bergman, Italien hade Fellini. Av många ansedd som de två tyngsta regissörerna genom tiderna.

I januari i år så var det 100 år sedan Fellini föddes och som det är brukligt, så dyker hans gamla filmer upp på varierande skärmar runt om i världen. En av filmerna hade också svensk anknytning, nämligen "La Dolce Vita - Det Ljuva Livet". Detta tack vare att den kvinnliga huvudrollen spelades av svenska divan Anita Ekberg.

I entrén på Enoteket finns en tapet som är starkt inspirerad av en av afischbilderna till filmen. Oräknliga är dom som har sagt att det är en fantastisk vacker bild och visst är den det.

Men den är också en påminnelse till oss alla om att livet inte alltid är ljust.

Enotekaren



Jerney B. Kovac
Enotekare

ANTIPASTI - Förrätter - Starters

1. ENO ANTIPASTO, SELEZIONE DI SPECIALITÀ GENUINAMENTE ITALIANE

Eno antipasto, ett urval av genuint italienska specialiteter. Produkterna kan variera, fråga oss angående intoleranser. **195:-** (F)

Varying mixed selection of top quality Italian delicacies.

2. IMPEPATA DI COZZE (1/2 PORZIONE O PORZIONE INTERA)

Vinkokta färska blåmusslor med tomat och chili.

Halv portion **125:-** / Hel portion **185:-** (G)

Mussels cooked in wine, with tomato and chili.

3. CARPACCIO DI MANZO CON SOFFRITTO DI CAVOLO VERDE, SCAGLIE DI PECORINO AL TARTUFO E BALSAMICO TRADIZIONALE 30 ANNI

Oxcarpaccio med fräst grönkål, flisor av tryffelpecorino och 30-årig balsamico tradizionale. **179:-**

Beef carpaccio with kale, truffle pecorino & 30 year aged balsamic vinegar.

4. ZUPPETTA AI FORMAGGI E GAMBERETTI, INSAPO-RITA AL MARSALA SECCO E TRITO DI PEPERONE

Ost och paprikasoppa smaksatt med torrt Marsalavin, toppad med räkor. **129:-** (L)

Cheese and paprika soup, with marsala and shrimp.

5. BRUSCHETTA CON DUE SALSE

Bruschetta med 2 sorters dipp. **49:-** (G)(F)

Grilled bread served with two types of dip.

6. BRUSCHETTA POMODORINO CONFIT, COTTO DI FICHI E PECORINO AMATRICIANO

Bruschetta med confiterad tomat, fikonmelass och pecorino från Amatrice. **105:-** (G)

Grilled bread with tomato confit, fig jam & pecorino cheese from Amatrice.

Alla förrätter går att fås glutenfri.

(F) = Fråga servisen, Ask your server

(G) = Gluten (L) = Laktos



Så här fungerar det på Enoteket

När du bestämt dig för vad du vill äta och dricka går du själv till baren och någon av kassorna och beställer din mat och dryck.

När du beställer visar du den lilla grå taggen du har fått och då vet vi var du sitter och kan komma ut med maten till dig.

Taggen representerar de antal notor ni har på ert bord. Vill du ha gemensam nota med någon använder ni samma tagg.

Vill du dricka vin från någon av våra vindisplayer handlar du ett förladdat kort i någon av kassorna, därefter har du tillgång till de 32 viner vi har på glas.

Du kan välja mellan ett provsmak, ett halvt eller ett helt glas. Vinpriserna ser du i displayen.

Om kortet tar slut kan du enkelt ladda det igen vid kassan bredvid vindisplayerna och blir det pengar kvar på kortet tar du med det nästa gång du kommer och fortsätter använda det då.

Fråga oss gärna!



Privatfest på Enoteket är kul!

Vår fina festvåning är belägen under vår restaurang med en underbar utsikt över Strömmen och det vackra vattenfallet.

Här kan du själv skräddarsy festen efter dina önskemål med hjälp av vår kunniga personal.

Flexibla bordslösningar gör det enkelt att duka precis som du vill inklusive dansgolv och scen.

Vi ordnar med mat och dryck efter dina önskemål.

Självklart har vi också en bar med fullständiga rättigheter.

Enotekets festvåning

Rymmer upp till 150 personer, Hyra 4000:-
Ring oss på 011-400 60 70 eller mejla till hej@enoteket.se

CONTORNI - Side orders

7. CAPONATA Siciliansk aubergine och grönsaksröra. **39:-**
Cooked Sicilian eggplant & vegetable salad.

8. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO Slungad spenat med parmigiano. **49:-**
Sautéed spinach with parmigiano.

9. PATATINE ENO CON SALSINA Enostrips med dipp. **49:-**
Potato strips with dip.

10. MISTO OLIVE CONDITE Blandning av kryddade oliver. **29:-**
Mixed olives.

PRIMI - Pasta

11. GNOCCHI DI PATATE CON GULASCH DI VITELLO ALLA FRIULANA. BEVANDA RACCOMANDATA: BIRRA TRIESTINA ARTIGIANALE Gnocchi med friulansk kalvgulasch och färskrivet pecorino. **195:-** ©
Rekommenderad dryck: Trieste öl.
Gnocchi with Friulian veal gulasch & pecorino cheese.
We recommend a Trieste beer to drink with this!

12. PACCHERI DI GRAGNANO IN BRODO AL POMODORO, MERLUZZO AL SALE, POLPO E OLIVE ESSICcate Paccheri från Gragnano, med tomatiserad buljong, rimmad torsk, bläckfisk och svarta ugnstorkade oliver. **215:-** ©
Pasta with tomato broth, cod, octopus & black olives.

13. FANTASIA DI FUNGHI E PANZEROTTI FRESCHI CON RIPIENO DI RICOTTA Svampfantasi med färskbakad ricottafylld panzerotti. **185:-** ©L
Pasta filled with ricotta cheese & served with mushrooms.

14. LASAGNE STILE NORMA Ugnsbakad lasagne med köttfärsragu och caponata. Toppas med saltad färmjölksricotta och pinjenötter. **185:-** ©L Kan fås utan pinjenötter.
Baked lasagna with meat ragú and vegetables, topped with salted ricotta and pine nuts.

© = Gluten
L = Laktos
F = Fråga servisen, *Ask your server*



Iain Hay

Enotekets Chief Wino

En snabb introduktion till den blandade kompotten skotten.

2 mångfacetterade högländare träffades ovan molnen och fann kärleken i den gemensamma intresset för fallskärmshoppning. Nästan där började Iain.

Han föddes i Beckenham, England. Den pensionerade RAF-officern och tillika raketstolspionjären, som fann ett nytt intresse i författarskapet tog sin fotografhustru och lilla son till Norge för vidare äventyr.

Efter denna tid tuffade dom vidare i Europa. Ett tillfälligt stopp kom att bli ett permanent sådant i Spanien.

I sena tonåren var Iain på väg mot USA, med ett litet stopp i London. Men det lilla stoppet blev ett längre stopp än beräknat.

Efter flera olika jobb hamnade Iain i hotellbranschen på det legendariska *Blake's*

Hotel. Där jobbade han i housekeeping och roomservice innan han till slut hamnade i baren. Där tog han hand om stjärnstammisar på detta privata lilla boutiquehotell.

Kärleken tog honom till Australien, där han fortsatte sin barkarriär blandat med rekreation såsom hanggliding och surf.

Tillbaks i yuppjetidens epicentrum London, började han jobba mer med amerikanska kedjor och flairbartending. Därefter följde några år av frenetisk drinkskakande, reklamjobb, uppstart av *TGIF* i England och vidare till konceptuella restaurangscenen i Mayfair.

Under denna tid råkade han på en svensk au pair, som lockade med honom till östgötaslätten.

1993 introducerade Iain Norrköping för *Daiquiris*, *Whiskey Sours*, *Long Island Ice Teas* och inte minst *Pan Galactic Gargle Blasters* i baren på Guskelov.

Resan fortsatte i de italienska kvarteren på *Pappa Grappa*, när Iain träffade *Jerney Kovac*. Mersmaken för grappa höll honom kvar i 12 år.

Iain trivs i sitt lilla hus på landet, med stora halvt utflugna barn, ny fru och en liten fluffig hund.

På Enoteket ansvarar Iain för vinerna och låter de yngre förmågorna ta hand om baren.

Hans största vinkunskap ligger i Italien, men han har en alldeles speciell förkärlek till amerikansk pinot noir.



ENOTEKET HUNDAR

Vi får ganska många frågor om det är ok att ta med sin hund till oss. Det är det! Vi gillar hundar.

Givetvis ser vi att du har koll på din hund och att den sköter sig och inte skäller (ungefär detsamma som vi förväntar oss av dig själv som gäst...).

Det är endast i en del av vår restaurang som du får ha din hund med så säg till vid bokning så du hamnar rätt.

Om du inte har någon egen hund så finns oftast vår egen **Kalinka** på plats och du kan även boka ett bord med henne. *Voff och välkomna!*



EnoShop


Du vet väl att du kan köpa med dig en del av våra fantastiska produkter hem? Eller ska du bort på middag, ta med några av våra produkter som gåva i en fin påse. Mmmmm...

<p>PARMIGIANO REGGIANO Lagrad i 24 månader. 290:-/kg</p>	<p>FÖRSTKLASSIGA OLIVLJOR Flera olika sorter från 165:-</p>	<p>HANTVERKSMÄSSIGT GJORD PASTA HÖGKLASSIG BIOLOGISK TOMATSÅS med mera.</p>
--	---	---

SECONDI - Huvudrätter - Main Courses


15. LAZY MAN'S CIOPPINO

Fisk- och skaldjursgryta som lär ha skapats en gång i tiden i Kalifornien av italienska immigranter. Toppad med Enotekets egen pesto.

225:-  **(bröd, glutenfritt bröd kan fås)**


Seafood stew originally created in California by Italian immigrants, topped with our own pesto.

16. LUCCIOPERCA ALLA PIASTRA, CAVOLO AL FORNO, NOCCIOLA TONDA GENTILE, SCHIACCIATO AGRODOLCE DI MELA

Halstrad gös med ugnsbakad spetskål, hasselnötter från Piemonte och syrligt äpple. **275:-** 


Grilled pike-perch with point cabbage, hazelnuts and tart apple.

17. ALTERNATIVA VEGO DEL GIORNO, PREGASI CHIEDERE AGGIORNAMENTO AL SERVIZIO

Veg/vegan: fråga köket vad som gäller för dagen. **185:-** 


Today's vegan dish; please ask!

18. FILETTO DI CERVO, RAGÚ DI LENTICCHIE NERE SICILIANE INSAPORITO AL GINEPRO, FUNGHI, LARDO DI COLONNATA

Hjortinnerfilé med ragú på sicilianska svarta linser och enbär, serveras med skogssvamp och toppas med lardo di Colonnata. **329:-** 


Venison tenderloin with lentils, juniper, forest mushrooms and lardo di Colonnata.

19. STRACOTTO DI GUANCIALE DI MANZO CON PUREA DI PATATE, INSAPORITA AL BURRO TARTUFATO DI SAN PIETRO AL PETTINE

Enotekets storsäljare. Långtidsbräserverade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelsmör från San Pietro al Pettine. **225:-** 

Beef cheeks braised in red wine & served with potato purée flavoured with San Pietro al Pettine truffle.

 = Gluten  = Laktos

 = Fråga servisen, Ask your server



PRONTO, där konst, kultur och musik möts i en salig blandning av fest, events, god mat och cocktails.

Vi har något för alla!

Untz dagar med open-decks där alla som kan får komma och DJa.

Brädspelstorsdagar med alla möjliga spel, allt för nybörjare och riktiga fantaster.

Vernissage med olika lokala begåvningar och sist men inte minst DJs varje fredag och lördag.

För mer information följ oss på våra sociala medier.

PRONTO, ett nytt sätt att umgås.



Du vet väl att vi anordnar vinprovningar?

Vi har lite olika upplägg.

Några gånger per år får vi besök av en vinproducent som i samband med en middag, håller i en vinprovning samt presenterar sina viner.

Detta är ett väldigt populärt event som brukar säljas slut fort.

Vi anordnar även privata provningar för grupper där du själv kan välja inriktning på provning.

Skicka ett mejl till karin@enoteket.se för anmälan och mer information.

Dessertes, Pizza

DOLCI & FORMAGGI - Dessertes & ostar - *Desserts & Cheeses*

20. PANNACOTTA AL CIOCCOLATO, CAMELLO AL SALE NOCCIOLE PIEMONTESE TONDA GENTILE

Chokladpannacotta "salt karamell" med hasselnötter
Tonda Gentile från Piemonte. **89:-** (L)(N)

Chocolate pannacotta with salted caramel & hazelnuts.

21. CASSATA SICILIANA

Italiensk dessertkaka med kanderad frukt och glass.

129:- (G)(L)(N)

Italian sponge cake with candied fruit and ice-cream.

22. ASSORTITO DI FORMAGGI

Tallrik med utvalda italienska ostar ackompanjerade av passande tillbehör. **129:-** (F)(L)

Selection of Italian cheeses.

23. TIRAMISÚ

Enotekets läckra "upplyftare" lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänkrog Pagnanelli utanför Rom.

89:- (G)(L) (1/2 portion 54:-)

Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.

24. TARTUFO DELICATO STILE ENO Enotekets delikata chokladtryffel. **59:-** (L) (även spår av nöt)

Home made chocolate truffle.

25. GELATO

Enotekets hemgjorda glass som varierar efter inspiration och tillgång på råvaror. Hör med servisen vad som gäller idag. **45:-** / **kula** (L)(F)

Today's freshly made ice cream.

26. FLYTANDE DESSERT

Testa vårt fantastiska dessertvin från Pedro Ximenez. Fantastiskt bara som det är eller med vår chokladtryffel. **75:-** / **glaset**

Try our fantastic PX sherry; great as a liquid dessert on it's own, or with our chocolate truffle.

(G) = Gluten

(L) = Laktos

(N) = Nötter, Nuts

(F) = Fråga servisen, Ask your server



Strykbrädan
Laxholmstorget 3
602 21 Norrköping

011-400 60 70
hej@enoteket.se
www.enoteket.se

ENOTEKET SAMARBETAR MED:

Wolt

RESQ CLUB

PIZZA

P1. MARGHERITA 110:-

Tomat, mozzarella och toppat med färsk basilika.

Tomato, mozzarella, topped with fresh basil.

P2. BUFALA ACCIUGHE E PEPPERONE 120:-

Tomat, buffelmozzarella, sardeller och grillad paprika.

Tomato, buffalo mozzarella, anchovy & roasted peppers.

P3. CAPRICCIOSA ORIGINALE 140:-

Tomat, mozzarella, champinjoner, grillad kronärtskocka, kokt prosciutto, ägg och svarta oliver.

Tomato, mozzarella, mushrooms, grilled artichokes, cooked prosciutto, egg & black olives.

P4. NOBILE 140:-

Tomat, mozzarella, gorgonzola, salvia och rökt kalkon.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, sage & smoked turkey.

P5. DELL'ORTOLANO 130:-

Tomat, mozzarella, svamp, lök, paprika, aubergine, zucchini och pachinotomat.

Tomato, mozzarella, mushroom, onion, peppers, eggplant, zucchini & pachino tomato.

P6. CAPRINA 140:-

Tomat, mozzarella, getost, skivade rödbetor, spenat, napolitansk salladsmix och riven Parmigiano.

Tomato, mozzarella, goat's cheese, sliced beetroot, spinach, Neapolitan salad mix & Parmigiano.

P7. CACCIATORE 140:-

Tomat, mozzarella, champinjoner, pancetta och salami.

Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon & salami.

P8. LUNATICA 150:-

Vikt och fylld med tomat, mozzarella, napolitansk salladsmix, garnerad med caprino (getost) och prosciutto från Sauris.

Folded & stuffed with tomato, mozzarella, Neapolitan salad mix, topped with goat cheese & prosciutto from Sauris.

P9. PROSCIUTTO CRUDO 140:-

Tomat, mozzarella, lufttorkad skinka, oliver och napolitansk salladsmix.

Tomato, mozzarella, dry-cured ham, olives & Neapolitan salad mix.

P10. MARE E MONTI 140:-

Tomat, mozzarella, räkor och vitlöksstekta oreganokryddade champinjoner.

Tomato, mozzarella, shrimp & garlic fried mushrooms flavored with oregano.

P11. SALAMINO PICCANTE 140:-

Tomat, mozzarella, Calabresisk salamino och oliver.

Tomato, mozzarella, Calabrian Salamino & olives.

P12. PIZZA NERA 150:-

Bakas med samma surdegsbaserade deg gjord med Polselli-mjöl som övriga pizzor på Enoteket, men med tillsats av lite aktivt kol. Resultat blir en ännu mer lättsmält pizza med mycket spännande utseende.

Tomat, mozzarella, pancetta, färsk spenat och confiterad tomat. Kan även fås vegetarisk.

"Black Pizza" Baked with the same sourdough as our other pizzas, but with the addition of a little active charcoal. The result is an even lighter pizza with a very exciting look.

Tomato, mozzarella, bacon & fresh spinach.

P13. TIROLESE 160:-

Tomat, blandning av mozzarella och Högländs-Fontina, lättrokt Tyrolerskinka, hackad karljohansvamp och napolitansk salladsmix.

Tomato, mix of mozzarella & Highland Fontina, smoked Tyrol ham, chopped porcini mushrooms & Neapolitan salad mix.

P14. MAR LIGURE 170:-

Tomat, mozzarella, räkor, scampi, bläckfisk och vinsauterade musslor toppad med pesto äkta Liguriastyle.

Tomato, mozzarella, shrimp, prawns, squid & wine sautéed clams topped with a genuine Liguria style pesto.

P15. BOSCAIOLA 150:-

Tomat, mozzarella och 3 sorters svamp: kantareller, karljohan och portobello.

Tomato, mozzarella & 3 kinds of mushrooms: chanterelles, porcini and portobello.

P16. AL TONNO 140:-

Tomat, mozzarella, tonfisk och rödlök.

Tomato, mozzarella, tuna & red onion.

P17. PAESANA 140:-

Tomat, mozzarella, pancetta, lök, oliver och ägg.

Tomato, mozzarella, bacon, onion, olives & egg.

PIZZA BIANCA

P18. PANCETTA 140:-

Mozzarella, pancetta, oliver, rödlök och confiterade tomater.

Mozzarella, bacon, olives, red onion & confit tomatoes.

P19. QUATTRO FORMAGGI 140:-

Mozzarella, getost, taleggio, gorgonzola och napolitansk salladsmix.

Mozzarella, goat's cheese, taleggio, gorgonzola & Neapolitan salad mix.

P20. BIANCA 150:-

Mozzarella, salsiccia, zucchini, vitlök, lagrad provolone och oregano.

Mozzarella, sausage, zucchini, garlic, provolone cheese and oregano.

P21. SARDA 140:-

Mozzarella, pancetta, skivad potatis, riven provolone och paprika.

Mozzarella, bacon, sliced potato, provolone cheese and paprika.

Pizzor innehåller gluten och laktos men säg till om du vill ha en glutenfri pizzabotten. Den bakas dock i samma ugn.



Kvalitetsstämpeln som tilldelas de restauranger som erbjuder välkomponerade menyer med smak av det genuina italienska köket.