

# enoteket #25

## L'anno sottosopra Året upp & ner

Vi önskade varandra ett gott nytt år. Istället blev det ett år då världen fick uppleva en pandemi som påverkat ekonomi och sätt att leva på hela vårt klot.

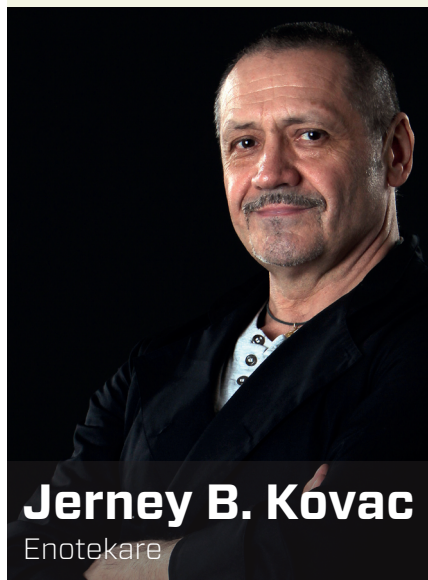
I skrivande stund är vi fortfarande mitt inne i det.

Branschmässigt är restaurang och besöksnäringen en av de mest utsatta, men tack vare att man inte stängde ner Sverige, så har ändå krogarna i det här landet bättre chans att klara sig igenom situationen.

Vi sätter nu vårt hopp i att man skapar ett effektivt vaccin så vi slipper hälsa med armbågar och tåfjuttar. Under tiden fortsätter vi att visa respekt för omgivningen genom att hålla rekommenderade distanser, men jäklar vad vi skall kramas den dagen det blir fritt att göra det igen.

Till dess - stor "tanke"-kram till alla!

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. COZZE AL VINO BIANCO INSAPORITE CON N'DUJA E MARSALA

Vinkokta blåmusslor smaksatta med N'duja och Marsala.

Halv portion **105:-** / Hel portion **195:-** (G)

*Mussels cooked in wine, flavoured with N'duja and Marsala.*

### 3. TARTAR DI TONNO ALLA SICILIANA CON CAPPERI SOTTO SALE, OLIVE E BOTTARGA

Tonfisktartar på sicilianskt vis, med saltad kapris, svarta oliver och bottarga. **149:-** (G)

*Tunafish tartar, Sicilian style, with capers, black olives & bottarga.*

### 4. INSALATA CON MERLUZZO AFFUMICATO, MAIONESE AL RAFANO E TUORLO AL SALE

Sallad med kallrökt torsk, pepparrotsmajonnäs och rimmad äggula. **159:-** (L)

*Smoked cod salad with horseradish mayonnaise and cured egg yolk.*

### 5. BRUSCHETTA CON DUE SALSE

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

*Grilled bread served with two types of dip.*

### 6. BRUSCHETTA CON FRIARIELLI E RICOTTA AFFUMICATA

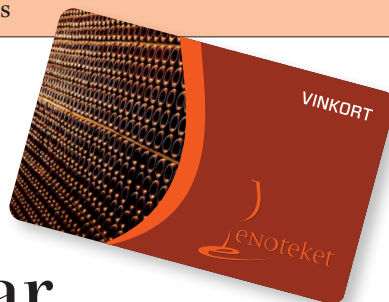
Bruschetta med "friarielli" (broccoliblast) och lätt rökt saltad ricotta. **95:-** (G)

*Garlic bread with broccoli greens & lightly smoked, salted ricotta cheese.*

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](mailto:hej@enoteket.se)



CONTORNI - Side orders

**7. CAPONATA** Siciliansk aubergine och grönsaksröra. **49:-**  
*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. PENNE ALLA MAGGIORANA CON PUNTINE DI FILETTO DI MANZO, CREMA DI FUNGHI, SCALOGNO E PEPE DELLA TASMANIA**  
Penne Maggiorana, strimlat filékött med gräddig svampsås, lök och smaksatt med mejram och tasmansk bergspeppar. **185:-**    
*Pasta with diced filet, creamy mushroom sauce, marjoram & Tasmanian pepper.*

**12. TRENETTE AL PESTO GENOVESE**  
Trenette med hemgjord pesto, potatis och haricot verts. **175:-**   
*A traditional "pesto pasta". Home made pesto, potatoes & green beans.*

**13. SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORO FRESCO DI SAN MARZANO, OLIVE ESSICcate, BASILICO E OREGANO**  
"Gitarrspaghetti" serverad med sås på färska San Marzanotomater, torkade oliver, basilika och oregano. **159:-**   
Toppa med heta räkor blandade med fänkål och chili. **+35:-**   
*Guitar pasta with tomato, dried olives, basil & oregano (add chili shrimps with fennel for 35.- extra).*

 = Gluten

 = Laktos

 = Fråga servisen, Ask your server



Alfonsina Trucco. Världens äldsta vinnare av Pesto-VM.

# Pesto är ingen lek.

## Det är allvar!



Pesto kommer från Italienska ordet **pestare** som betyder stöta, trampa, krossa, mörbulta, slå etc. Det betyder också en sås som kommer från området Liguria, närmare bestämt Genova (Genua på svenska).

I sin nuvarande form har denna sås anor från 1800-talet, men har företratts av andra såser typ agliata.

Hur man gör en riktig pesto är idag även dikterat av ett officiellt regelverk och man organiserar även VM i pesto där man följer strikt detta regelverk.

Vad behövs då för att denna sås skall vara "på riktigt"?

**1. Ingredienserna.**  
Olivolja extra vergine D.O.P från Ligurien! Det duger alltså inte ens om oljan skulle vara italiensk, den måste vara från rätt landskap. Detsamma gäller basilikan. Den måste också ha blivit odlad på rätt ställe.

Däremot går man utanför landskaps-

gränserna när det gäller ostarna som används. 50% Parmigiano Reggiano och 50% Sardisk fårost.

Pinjenötterna behöver heller inte vara liguriska, men absolut italienska, med den unika, lite feta smaken. Vitlöken ger man inga andra direktiv om än att den måste vara en sort med inte för stark smak. Sedan skall man använda lite grovt salt, gissa vart saltet skall komma ifrån?

**2. Tillvägagångssättet.**  
För att inte direkt diskvalificeras måste man använda sig av en mortel gjord i marmor från Carrara (som ligger i Toscana). Stötan, **pestello**, måste vara av trä.

Man börjar med vitlöksklyftan, saltet och basilikan. Stöter med lugna och harmoniska rörelser i rotation tills basilikan gett ifrån sig sin vätska. Man tillsätter pinjenötterna och fortsätter tills dessa mosats ihop med basilikan. Då är det tid för ostarna.

Avslutningsvis tillsätter man olivoljan i en tunn stril samtidigt som man fortsätter

att bearbeta ingredienserna och får man en sås som är perfekt i smakbalans, konsistens och färg, då kanske, kanske man kan placera sig i VM i pesto.

Äldsta VM mästare genom tiderna heter **Alfonsina Trucco** som var 87 år när hon korades. Man kan nog säga att hon hade tränat länge!

Enoteket i Norrköping gör en äkta pesto efter föreskrifterna... eller nästan. Vi använder ligurisk olivolja D.O.P gjord på taggiascaoliver. Vi använder oss av äkta pinjenötter från Toscana och av de 2 ostarna som krävs.

Men vi skulle aldrig platsa i VM p.g.a. basilikan är svenskodlad och för att vi begår dödssynden att vi använder oss av en modern mixer!

Men vi kanske har tillräckligt många rätt för att betraktas som världsmästare i pesto, i alla fall i Norrköping.

*Buon Appetito*





## 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!



## EnoDelì

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...

**PARMIGIANO  
REGGIANO**  
Lagrad i 24 månader.  
**290:-/kg**

**FÖRSTKLASSIGA  
OLIVOLJOR**  
Flera olika sorter  
från **165:-**

**HANTVERKSMÄSSIGT  
GJORD PASTA**  
**HÖGKLASSIG BIOLOGISK  
TOMATSÅS**  
med mera.

## SECONDI - Huvudrätter - Main Courses

### 14. 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.

**229:-** (G) (bröd, glutenfritt bröd kan fås)

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

**15. SALMERINO ALLA PIASTRA CON VERDURE D'AUTUNNO, MANDORLE TOSTATE E SALSINA CREMOSA INSAPORITA AL PROSECCO**  
Halstrad röding med höstens rotfrukter, rostad mandel och gräddig proseccosås. **269:-** (L)

*Broiled char with seasonal root vegetables, roasted almonds & a creamy prosecco sauce.*

**16. COZZE AL VINO BIANCO INSAPORITE CON N'DUJA E MARSALA**  
Vinkokta blåmusslor smaksatta med N'duja och Marsala. **195:-** (G)

*Mussels cooked in wine, flavoured with N'duja and Marsala.*

**17. FILETTO DI CINGHIALE CON COPERTURA DI LARDO DI COLONNATA, CAVOLO CONICO AL FORNO, SOFFRITTO DI FUNGHI E SALSINA ALLA BIRRA**

Vildsvininnerfilé toppad med Lardo di Colonnata, ugnsbakad kål, grillad salsiccia, ragù på skogssvamp, ölsky. **269:-** (G)

*Filet of wild boar with Lardo di Colonnata, baked cabbage, grilled salsiccia, mushrooms and beer gravy.*

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

Enotekets storsäljare. Långtidsbraserade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelsmör från San Pietro al Pettine. **229:-** (L)

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

(G) = Gluten (L) = Laktos

(F) = Fråga servisen, Ask your server



**Pronto**

Enotekets lounge.

Pizza, Cocktails  
& Good Times.

Located on the other side  
of the restaurant.  
Open every weekend until late.



## 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](mailto:karin@enoteket.se)  
för anmälan och mer information.



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

**19. PANNACOTTA ALLO YOGHURT CON COMPOSTA DI FRAGOLE, SEMI DI ZUCCA CARAMELLIZZATI E GOCCE DI BALSAMICO TRADIZIONALE**

Yoghurtpannacotta med jordgubbskompott, lagrad balsamico och karamelliserade pumpafrön. **89:-** 

*Yoghourt pannacotta with strawberry compot, aged balsamic vinegar & caramelised pumpkin seeds.*

**20. ASSORTITO DI FORMAGGI**

Tallrik med utvalda italienska ostar ackompanjerade av passande tillbehör. **129:-**  

*Selection of Italian cheeses.*

**21. TIRAMISÚ**

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

**89:-**   (1/2 portion 54:-)

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

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

*Home made chocolate truffle.*

**23. GELATO**

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

*Today's freshly made ice cream.*

**24. GELATO AL CIOCCOLATO AFFOGATO CON LIQUORE AL CAFFÈ**

Chokladglass toppad med italiensk kaffelikör. **69:-** 

*Chocolate ice cream topped with italian coffee liqueur.*

 = Gluten

 = Laktos

 = Fråga servisen, Ask your server

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 salaminio 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 Höglunds-Fontina, lättrokt Tyrolerskinka, hackad karljohansvamp och napolitansk salladsmix.  
*Tomato, mix of mozzarella & Highland Fontina, smoked Tyrol ham, chopped porcini mushrooms & Neapolitan salad mix.*

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

**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. FRIARIELLI 150:-**

Mozzarella, friarielli (broccoliblast), salsiccia och hyvlad provolone.  
*Mozzarella, broccoli greens, sausage and provolone cheese.*



Strykbrädan  
Laxholmstorget 3  
602 21 Norrköping

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



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