

enoteket #40

Fontana di Trevi

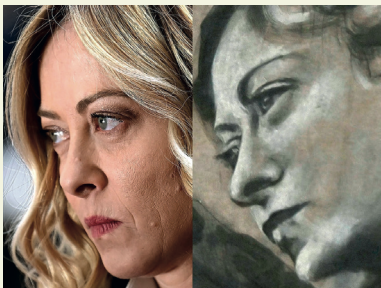
Världens mest kända fontän.

Fontänen skulpterades på 1700-talet av Nicola Salvi och där svenska divan Anita Ekberg en gång badade i filmen "La dolce vita", är från och med söndag den 8:e februari belagd med en entré-kostnad om €2.

Man hoppas på så sätt kunna lätta lite på det enorma tryck som skapas av den ständigt ökande besöksskaran.

Just nu uppskattad till 30.000 personer per dag. Boende i Rom, slipper dock avgiften.

Giorgia Meloni har blivit ängel?



Till vänster Giorgia Meloni, Italiens premiärminister. Till höger den restaurerade keruben i basilikan San Lorenzo utanför murarna i Rom.

Ängeln i en restaurerad målning i kyrkan San Lorenzo fuori le mura, sägs ha ändrat skepnad.

Ansiktet anses ha blivit väldigt likt premiärministerns. Stora diskussioner om detta i Italien.

Något att tänka på här i Sverige nu när opinionssiffrorna indikerar att en viss Magdalena skall ta hem nästa val???

Enotekaren



Jerney B. Kovac
Enotekare

ANTIPASTI - Förrätter - Starters

1. BRUSCHETTA CON DUE SALSE

Vitlöksbröd med 2 sorters dipp. Dippen varierar, fråga om dagens variant. **55:-** (G)(F)

Garlic bread served with two types of dip.

2. ENO ANTIPASTO, SELEZIONE DI SPECIALITÀ GENUINAMENTE ITALIANE

Eno antipasto, ett urval av genuint italienska specialiteter. Produkterna kan variera, fråga oss angående intoleranser. Kan med fördel delas som förrätt. **225:-** (G)(F)

Varying mixed selection of top quality Italian delicacies.

3. GAMBERI CON N'DUJA, MIELE, CIPOLLA DI TROPEA IN RIDUZIONE DI VINO & TRITO DI NOCI

Räkor med 'nduja, honung, vinkokt Cipolla di Tropea & hackade valnötter. **179:-** (G)(N)

Shrimp with 'nduja, honey, onion & chopped walnuts.

4. BRUSCHETTA CON SALMONE AFFUMICATO A FREDDO, MASCARPONE AL RAFANO, ERBE FRESCHE E CETRIOLO SOTTACETO

Bruschetta med kallrökt lax, pepparrotsmascarpone, färska örter & picklad gurka. **159:-** (G)(L)

Bruschetta with smoked salmon, horseradish, mascarpone, pickled cucumber & fresh herbs.

5. BURRATA CON PESTO GENOVESE, PINOLI ABBRUSTOLITI E POMODORO

Burrata med Pesto Genovese, rostade pinjenötter och tomat. **159:-** (G)(L)(N)

Burrata with Pesto Genovese, roasted pine nuts & tomato.

6. CARPACCIO CON SCHEGGE DI PARMIGIANO, RUCOLA, SALSA UNIVERSALE E RIDUZIONE DI MOSTO D'UVA IN GOCCE

Carpaccio med flisad Parmigiano, rucola, Ciprianis universaldressing och reducerad vinmust i droppar. **215:-** (G)

Carpaccio with Parmigiano, rucola & Cipriani sauce.

Alla förrätter går att få glutenfria.

(F) = Fråga servisen, *Ask your server*

(G) = Gluten

(L) = Laktos

(N) = Nötter, *Nuts*



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 24 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 eller så lämnar du tillbaka kortet när du är klar så återanvänder vi det.

Fråga oss gärna!

LÄS OM VINERNA I VÅRA DISPLAYER



Skanna qr-koden och läs mer om vilka viner vi har just nu i våra vindisplayer.

Dagtid!



Måndag - fredag från 11:30 serverar vi dagens lunch. Välj mellan kött, fisk, pasta eller soppa varje dag. För större beställningar kan vi även köra ut lunchlådor till er.

Vi har också en konferenslokal med projektor om du vill ha en konferens eller möte hos oss. Den lokalen rymmer ca 30 personer. För frågor och bokningar: hej@enoteket.se, 011-4006070.

PRIMI - Pasta/Risotto

7. TROFIE AL PESTO SECONDO LA TRADIZIONE GENOVESE

Trofiepasta med pesto enligt traditionen i Genua. **189:-** (G,N)
Trofie pasta with pesto according to Genoese tradition.

8. PACCHERI NERI CON FRUTTI DI MARE IN SALSAL AL VINO BIANCO E POMODORO, BOTTARGA E SOFFRITTO D'AGLIO E PREZZEMOLO

Svart Paccheri med skaldjur, lätt tomatiserad vitvinsås, bottarga, persilja och rostad vitlök. **229:-** (G,N)
Black paccheri pasta with shellfish, tomato, white wine, bottarga, parsley & roasted garlic.

9. LE NOSTRE LASAGNE CON RAGÙ DI CARNE, MOZZARELLA E FONDUTA DI FORMAGGIO

Enos lasagne med köttragù, toppas med mozzarella, ostfondue och confiterad purjolök. **189:-** (G,L,N)
Lasagna with meat ragù, cheese fondue sauce & leek confit.

10. PASTA RIPIENA CON BURRATA E SERVITA CON BURRO ABBURSTOLITO E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Fylld pasta med burrata, serveras med brynt citronsmör & zucchini alla Scapece. **189:-** (G,L)
Filled pasta with burrata, lemon butter & zucchini.

11. RISOTTO AL GORGONZOLA DOLCE E CREMOSO, PERA COTTA AL VINO E NOCCIOLA PIEMONTESE "DOLCE E GENTILE"

Risotto med mild och krämig gorgonzola, vinkokta päron och den Piemontesiska hasselnöten "rund & god". **225:-** (L,N)
Risotto with gorgonzola, wine cooked pear & hazelnuts.

12. GULASCH CON CARNE DI VITELLO ALLA FRIULANA SERVITO COI GNOCCHI DI PATATE E GRATUGIATA DI MONTASIO

Friulansk kalvgulasch med potatisgnocchi & riven montasio. **225:-** (G,L)
Veal gulash with gnocchi & Montasio cheese.

EnoEvent



Vi gjorde det igen

Jerney och Roberto åkte ner till Rimini för att hämta hem priset som en av de 70 bästa restaurangerna i världen med pizza.

Detta är andra gången detta pris delas ut och andra gången vi får äran att vinna.

En fantastisk upplevelse som genererade stolthet, men också tacksamhet.

Som hejklack infann sig ett antal vänner från när och fjärran så kvällen avslutades med bankett



av de slag som man bara kan få i Italien.

Summerandes blev resan en stor upplevelse och 1 dygns stopp i Bologna på vägen ner blev också en krydda. En komplett Bolognesisk middag är ju inte att leka med. Kvalitetschark, ostar, färskbakade pastarätter samt kaninstek och långkok på griskind kräver sin man.

Hemma igen, mätta, stolta och med eventuellt några kilos övervikt...

Enotekaren



När ni vill vara själva för en stund

Visste du att vi har ett separat rum på samma våningsplan som restaurangen? Perfekt om du vill sitta lite mer avskilt – rummet rymmer upp till cirka 40 personer och går att boka för både små och stora sällskap.



Cocktails and dreams
Cocktail hour varje fredag och lördag kl. 22-23

ABONNERA PRONTO FÖR JUST DIN FEST!



Nu tar vi även emot privata bokningar i Pronto där du kan abonnera hela delen och fira din födelsedag, ha en fartfylld företagsfest eller något annat kul. Perfekt för mellan 30-50 gäster. Kontakta oss för mer info.

KÖKSMÄSTARENS MENY
CHEF’S MENU

459:- per person

Serveras endast till hela sällskapet / Only available for the entire party

BURRATA CON PESTO GENOVESE,
PINOLI ABBRUSTOLITI E POMODORINI

Burrata med Pesto Genovese, rostade pinjenötter och tomat.
G L N

Burrata with Pesto Genovese, roasted pine nuts & tomato.

LAZY MAN’S CIOPPINO

Fisk- och skaldjursgryta som lär ha skapats en gång i tiden i Kalifornien av italienska immigranter. Toppad med Enotekets egna pesto. G N
Seafood stew originaly created in California by Italian immigrants, topped with our own pesto.

eller / or

STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO CON PUREA DI PATATE,
INSAPORITA AL BURRO TARTUFATO DI SAN PIETRO A PETTINE

Enotekets storsäljare. Långtidsbräserade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelsmör från San Pietro a Pettine. L

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

TIRAMISÚ

Enotekets läckra ”upplyftare” lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänkrog Pagnanelli utanför Rom. G L 1/2 portion
Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.



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 Benji på plats och du kan även boka ett bord med honom. Voff och välkomna!

CONTORNI - Tillbehör - Side orders

13. CAPONATA

Siciliansk aubergine & grönsaksröra. 69:-
Cooked Sicilian eggplant & vegetable salad.

14. PATATINE ENO CON SALSINA

Enostrips med dipp. 55:-
Potato strips with dip.

15. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO

Sauterad spenat med vitlök, färsk chili & Parmigiano. 69:-
Sautéed spinach with garlic, fresh chili & Parmigiano.

16. CARCIOFI ALLA GIUDEA

Friterade kronärtskockor på judiskt vis. 79:-
Fried artichokes “jewish style”.

17. ARANCINO RIPIENO DI MOZZARELLA

Arancino fylld med mozzarella. 69:- G L
Arancino filled with mozzarella.

18. MISTO OLIVE CONDITE

Blandning av kryddade oliver. 59:-
Mixed olives.

19. PARMIGIANO REGGIANO CON BALSAMICO

24 månaders Parmigiano Reggiano med balsamvinäger. 79:-
24 month Parmigiano with balsamic vinegar.

SECONDI - Huvudrätter - Main Courses

20. COZZE AL VINO BIANCO CON ERBE FRESCHE E POMODORINI CONFIT

Blåmusslor i vitvinssås, confiterad tomat & färska örter. 229:- G
Fresh mussels with white wine, tomato confit & fresh herbs.

21. LAZY MAN’S CIOPPINO

Fisk- och skaldjursgryta som lär ha skapats en gång i tiden i Kalifornien av italienska immigranter. Toppad med Enotekets egna pesto. 295:- G N
Seafood stew originaly created in California by Italian immigrants, topped with our own pesto.

22. SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE, LIMONCELLO, SALVIA E MENTUCCIA

Scaloppine av kyckling med citron, limoncello, salvia och färsk mynta. Serveras med mozzarellafylld Arancino. 279:- G L
Chicken breast with lemon, limoncello & mint. Served with mozzarella filled arancino.

23. STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO CON PUREA DI PATATE, INSAPORITA AL BURRO TARTUFATO DI SAN PIETRO A PETTINE

Enotekets storsäljare. Långtidsbräserade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelsmör från San Pietro a Pettine. 295:- L
Beef cheeks braised in red wine & served with potato purée flavoured with San Pietro a Pettine truffle.

G = Gluten
L = Laktos
N = Nötter, Nuts
F = Fråga servisen, Ask your server

Festvåning

En trappa ner ligger Enotekets festvåning med stora fönster ut mot vattenfallet.
Här har vi haft otaliga födelsedagsfester, bröllop, företagsfester, maskerader och andra roligheter.
Vi har fullständiga rättigheter och du kan själv välja vad för typ av mat du vill att vi lagar.

För offert och bokning, mejla till hej@enoteket.se eller ring 011-4006070.



