

enoteket #39

Italiensk matkultur

Italien stärker sin gastronomiska världsledande roll – och vi är med på resan.

Italien fortsätter att ta plats på den globala gastronomiscenen med imponerande framgångar inom både dryck, mat och kulinariska upplevelser. Från prisbelönta bryggerier till internationellt hyllade matfestivaler – det råder ingen tvekan om att italiensk matkultur är mer aktuell än någonsin.

I årets upplaga av World Beer Awards i Norwich tog det italienska hantverksbryggeriet *Birificio del Ducato* hem hela sju guldmedaljer – ett otroligt styrkebesked som ytterligare befäster Italiens status även inom ölsektorn. Bryggeriets innovativa och kvalitativa approach speglar den passion och det hantverk som är så typiskt för italiensk gastronomi.

Den internationella matsuccén *Coca-Cola Pizza Village* har blivit en global hyllning till det bästa av italiensk matkultur. Med miljontals besökare varje år är evenemanget en magnet för matälskare från hela världen. Här kombineras äkta napolitansk pizza med globala smaker, och just nu är det Milano som är värdstad för detta matkalas, som även har korats till världens bästa matmässa.

En extra glädjande nyhet för oss på Enoteket är att vi blivit nominerade av den italienska gourmettidningen *Ristorazione Italiana Magazine*.

Nomineringskommittén lyfter särskilt fram vår förmåga att kombinera italienska smaker med skandinavisk stil och att skapa en upplevelse som förenar tradition, innovation och passion.

Att få vara en del av detta internationella sammanhang är en enorm ära – och en bekräftelse på att vårt arbete och vår vision uppskattas även utanför Sveriges gränser.

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. BURRATA CON TRE CONSISTENZE DI POMODORO

Sallad med tre sorters tomater och krämig burrata.

159:- (G)(L)

Burrata cheese with 3 variations of tomato.

3. TARTARE DI MANZO CON TUORLO D'UOVO CONFIT, CETRIOLO FERMENTATO, BURRO ALL'AGLIO ORSINO E SEMI DI SENAPE MARINATI

Råbiff med confiterad äggula, fermenterad gurka, ramslökssmör samt pickade senapsfrö. **215:-** (G)(L)

Beef tartare with egg yolk confit, fermented cucumber, ransom butter & pickled mustard seeds.

4. 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:-** (F)

Varying mixed selection of top quality Italian delicacies.

5. COZZE CON FAGIOLI, N'DUJA E ERBE FRESCHE

Blåmusslor med smörbönor frästa i vitvin och N'duja.

140:- (G)

Mussels with butter beans in white wine & N'duja.

6. GAMBERONI CON OLIO ALL'AGLIO, SAMBUCA E ERBE FRESCHE, POMODORONI E MAIONESE ARTIGIANALE

Vitlöksfrästa räkor med Sambuca, små tomater och färska örter, serverade med husets egen lime-majonnäs.

179:- (G)

Shrimp with Sambuca, small tomatoes & fresh herbs. Served with a home made lime mayonnaise.

7. BRUSCHETTA CON MASCARPONE, PESTO DI BASILICO E POMODORINI CONFIT

Bruschetta med mascarpone, Enotekets pesto och confiterade tomater. **149:-** (G)(L)(N)

Bruschetta with mascarpone, Eno's pesto & tomato confit.

Alla förrätter går att fås 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 noter 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

8. RISOTTO AL PARMIGIANO, SALSICCIA E FUNGHI SALVATICI

Risotto med Parmigiano Reggiano, salsiccia samt skogssvamp.

225:- L

Risotto with Parmigiano, salsiccia & mushrooms.

9. LA NOSTRA LASAGNA CON RAGU GENOVESE, CIPOLLATA CON TARTUFO E PECORINO

Eno's lasagna med köttragu, ugnsbakad lök med svart tryffel samt Pecorino Romano.

185:- G L N

Our lasagna with meat ragù, baked onion, black truffle & pecorino cheese.

10. SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA CON FRUTTI DI MARE

Vagnskuskens spaghetti med rostad vitlök och stekta brödsmlur som lätt smaksatts med sardeller. Serveras här med skaldjur frästa i vitt vin och confiterade tomater.

229:- G

Spaghetti with shellfish, roasted garlic & fried breadcrumbs lightly flavoured with anchovies.

11. RAVIOLI RIPIENI DI CAPRINO E CIPOLLA CARAMELLATA, SERVITI CON SALSIA DI CAROTE, SPINACI, PINOLI E BURRO NOCCIOLA AL LIMONE

Ravioli fyllda med getost och karamelliserad lök, serveras i en lätt morotspuré, spenat och pinjenötter i brynt citronsmör och saltad ricotta.

189:- G L N

Ravioli with goat's cheese & caramelised onion. Served in a light carrot puré with spinach, pine nuts, lemon butter & salted ricotta.

(F) = Fråga servisen, Ask your server

(G) = Gluten (L) = Lakto

(N) = Nötter, Nuts



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.



PRONTO.



Cocktails and dreams i Pronto

Cocktail hour varje fredag och lördag kl. 22-23

Vår mysiga bar Pronto har öppet fredag och lördag fram till kl. 01:00 med DJ och diverse happenings.

Följ oss på Instagram för senaste informationen.



EnoEvent

Flera gånger om året arrangerar vi mat- och vinevenemang på Enoteket – ibland i egen regi, ibland i samarbete med olika producenter. Det kan vara allt från temakvällar och provningar med särskilda fokusområden till inspirerande vinkurser för både nybörjare och entusiaster.

Det blir tryffel och annat kul

I höst kommer bl.a en provning med tryffel och under våren kommer några producenter från Italien upp. Vill du veta när det händer? Skicka ett mejl till karin@enoteket.se.



Äta hemma

Ibland vill man vara hemma i stället för att komma till oss. Vi fattar.

Om du inte vill/kan eller orkar laga mat kan vi hjälpa dig med det. Vi har färdiga menyer att välja på, du kan köpa ett kit och laga din pastarätt själv eller varför inte en hederlig hämtpizza.

För den större hemmafesten har vi smidiga bufféer du kan välja mellan och önskar du något specifikt gör vi alltid allt för att försöka hjälpa dig.

KÖKSMÄSTARENS MENY
CHEF'S MENU

439:- per person

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

BRUSCHETTA CON MASCARPONE,
PESTO DI BASILICO E POMODORINI CONFIT

Bruschetta med mascarpone, Enotekets pesto och confiterade tomat.   

Bruschetta with mascarpone, Eno's pesto & tomato confit.

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.  
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 AL PETTINE

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

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

TIRAMISÚ

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

12. CAPONATA

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

13. PATATINE ENO CON SALSINA

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

14. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO

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

15. CARCIOFI ALLA GIUDEA

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

16. ARANCINO RIPIENO DI PUREA DI PISELI

Arancino fylld med ärtpuré. 69:-  
Arancino filled with pea puré.

17. MISTO OLIVE CONDITE

Blandning av kryddade oliver. 59:-
Mixed olives.

18. PARMIGIANO REGGIANO CON BALSAMICO

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

SECONDI - Huvudrätter - Main Courses

19. COZZE CON FAGIOLI, N'DUJA E ERBE FRESCHE

Blåmusslor med smörbönor frästa i vitt vin och N'duja. 229:- 
Mussels with butter beans in white wine & N'duja.

20. 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. 285:-  
Seafood stew originaly created in California by Italian immigrants, topped with our own pesto.

21. CARNE DEL GIORNO

Dagens kött (fråga serveringspersonalen vad som gäller för dagen). Dagspris 
Today's meat.

22. PESCE DEL GIORNO

Dagens fisk (fråga serveringspersonalen vad som gäller för dagen). Dagspris 
Today's fish.

23. SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE E SALVIA CON ARANCINO RIPIENO DI PUREA DI PISELLI

Kycklingbröst panerad i Parmigiano, bräserad i Marsalasås, citron och salvia. Serverad med arancino fylld med ärtpuré. 279:-  
Chicken breast with Parmigiano, Marsala, lemon & sage. Served with arancino filled with pea puré.

24. 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 al Pettine. 285:- 
Beef cheeks braised in red wine & served with potato purée flavoured with San Pietro a Pettine truffle.

 = Gluten  = Laktos
 = Nötter, Nuts
 = 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.



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

25. PANNACOTTA ALLA VANIGLIA CON COULIS AL FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE DI MERINGA
Vaniljpannacotta med coulis på skogsbär samt italiensk maräng. **95:-** (L)
Vanilla pannacotta with berries & marengue crumble.

26. ASSORTITO DI FORMAGGI
Tallrik med utvalda italienska ostar ackompanjerade av passande tillbehör. **165:-** (F)(L)
Selection of Italian cheeses.

27. TIRAMISÚ
Enotekets läckra ”upplyftare” lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänkrog Pagnanelli utanför Rom. **105:-** (G)(L) (1/2 portion 65:-)
Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.

28. GELATO
Enotekets hemgjorda glass som varierar efter inspiration och tillgång på råvaror. Hör med servisen vad som gäller idag. **55:- / kula** (L)(F)
Today’s home made ice cream.

29. TARTUFO DELICATO STILE ENO
Enotekets delikata chokladtryffel. **59:-** (L)(N)
Home made chocolate truffle.

30. TORTA AL MASCARPONE E CREMA DI ZUCCA, SERVITA CON GELATO DI ZUCCA
Torta med mascarpone och pumpa, serverad med en kula pumpaglass. **125:-** (G)(L)
Mascarpone & pumpkin cake with pumpkin ice-cream.

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

ENOTEKET SAMARBETAR MED:

Wolt

RESQ CLUB

PIZZA

P1. MARGHERITA 125:-
Tomat & mozzarella toppad med färsk basilika.
Tomato & mozzarella, topped with fresh basil.

P2. AMALFI 140:-
Tomat, mozzarella, sardeller, färsk basilika.
Tomato, mozzarella, anchovies & fresh basil.

P3. CAPRICCIOSA ORIGINALE 160:-
Tomat, mozzarella, champinjoner, grillad kronärtskocka, kokt prosciutto, ägg & svarta oliver.
Tomato, mozzarella, mushrooms, grilled artichokes, cooked prosciutto, egg & black olives.

P4. GIARDINERA 150:-
Tomat. Mozzarella, spenat, paprika, lök och provolone.
Tomato, mozzarella, spinach, paprika, onion & provolone.

P5. DELL’ORTOLANO 150:-
Tomat, mozzarella, svamp, lök, paprika, aubergine, zucchini & confiterad tomat.
Tomato, mozzarella, mushroom, onion, peppers, eggplant, zucchini & tomato confit.

P6. CAPRINA 160:-
Tomat, mozzarella, getost, skivade rödbetor, salladsmix & provolone.
Tomato, mozzarella, goat’s cheese, sliced beetroot, salad mix & provolone.

P7. CACCIATORE 160:-
Tomat, mozzarella, champinjoner, pancetta & salami.
Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon & salami.

P8. CALZONE 170:-
Inbakad med tomat, mozzarella och kokt prosciutto.
Baked in with tomato, mozzarella & cooked ham.

P9. PROSCIUTTO CRUDO 160:-
Tomat, mozzarella, lufttorkad skinka, oliver & salladsmix.
Tomato, mozzarella, dry-cured ham, olive & salad mix.

P10. MARE E MONTI 160:-
Tomat, mozzarella, räkor, champinjoner, oregano & vitlöksolja.
Tomato, mozzarella, shrimp, mushrooms, oregano & garlic oil.

P11. SALAMINO PICCANTE 160:-
Tomat, mozzarella, Kalabresisk salaminio & oliver.
Tomato, mozzarella, Calabrian Salamino & olives.

P12. PIZZA NERA 170:-
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, lök, mozzarella, pancetta, salladsmix & 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, onion, mozzarella, bacon, salad mix & tomato confit.

P13. MAR LIGURE 190:-
Tomat, mozzarella, räkor, scampi, bläckfisk & vinsauterade musslor toppad med pesto äkta Liguriastyle.
Tomato, mozzarella, shrimp, prawns, squid & wine sautéed clams topped with a genuine Liguria style pesto.

P14. BOSCAIOLA 170:-
Tomat, mozzarella, 3 sorters svamp: kantareller, karljohan & portobello.
Tomato, mozzarella, 3 kinds of mushrooms: chanterelles, porcini & portobello.

P15. AL TONNO 160:-
Tomat, mozzarella, tonfisk, oliver & rödlök.
Tomato, mozzarella, tuna, olives & red onion.

P16. PAESANA 160:-
Tomat, mozzarella, pancetta, lök, oliver & ägg.
Tomato, mozzarella, bacon, onion, olives & egg.

P17. MEZZOGIORNO 160:-
Tomat, mozzarella, rödlök & ’nduja, burrata.
Tomato, mozzarella, red onion, ’nduja & burrata.

P18. CAPRESE 170:-
Tomat, mozzarella, burrata, confiterade tomater & färsk basilika.
Tomato, mozzarella, burrata, tomato confit & fresh basil.

P19. AMANDA 150:-
Tomat, mozzarella, svamp, lök, oliver & getost.
Tomato, mozzarella, mushrooms, onion, olives & goat’s cheese.

PIZZA BIANCA

P20. PANCETTA 160:-
Mozzarella, pancetta, oliver, rödlök & confiterade tomater.
Mozzarella, bacon, olives, red onion & confit tomatoes.

P20. FRIARIELLI 165:-
Mozzarella, friarielli (broccoliblast), salsiccia & hyvlad provolone.
Mozzarella, broccoli greens, sausage & provolone cheese.

P21. CALABRESE 160:-
Mozzarella, ’nduja, rödlök & parmigiano.
Mozzarella, ’nduja, red onion & parmigiano

P22. QUATTRO FORMAGGI 160:-
Mozzarella, getost, provolone, gorgonzola, små tomater & napolitansk salladsmix.
Mozzarella, goat’s cheese, provolone, gorgonzola, small tomatoes & Neapolitan salad mix.

23. DON TOMASSO 165:-
Mozzarella, oxkind, rödlök, tryffelsmör & Grana Padano.
Mozzarella, beff cheek, truffel butter, red onion & Grana Padano.

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

GLUTENFRI PIZZABOTTEN +30:-

enoteket

Strykbrädan
Laxholmstorget 3
602 21 Norrköping

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

70
Best Restaurants
with Pizzeria in the World

THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

Awarded 2018

RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE

Galatea

TELLO GRUPPEN

DIGITAL & OFFSETTRYCK

OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED

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