

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!

Intoleransrelaterade markeringar finns angivna vid varje rätt. För utförligare information, vänligen kontakta personalen.

DRYCKER - Beverages

VIN

Utöver de 24 viner vi erbjuder på glas i våra vinmaskiner har vi även en stor vinlista och flera alternativ på glas i baren. Husets röda, vita och bubbliga vin från 89:- (se skyltar i baren)

ÖL

Vi har öl på fat och flaska. Se vårt gedigna utbud i baren.



SPRITZ

Vi har Aperol, limoncello eller fläder för 130:- styck. Alkoholfritt alternativ finns.

enoteket

MENÚ ESTATE SOMMARMENY SUMMER MENU

ANTIPASTI E INSALATE - Förrätter och sallader - *Starters and Salads*

1. BRUSCHETTA CON DUE SALSE

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

Garlic bread served with two types of dip.

2. BRUSCHETTA CON BURRATA, ZUCCHINA FRITTA E PESTO ALLA MENTUCCIA

Bruschetta med burrata & friterad zucchini med myntapesto. **159:-**  

Garlic bread with burrata, fried zucchini & mint pesto.

3. "CUOPPO NAPOLITANO" FRITTO MISTO DI PESCE, CROSTACEI E VERDURE AL CARTOCCIO

Friterad fiskfilé, skaldjur och grönsaker med vitlöksmajonnäs. **195:-** 

Fried fish, shellfish & vegetables with a garlic mayonnaise.

4. VITELLO TONNATO CON CAPPERI E CLASSICA SALSA TONNATA. SERVITO CON PANE DI LIEVITO MADRE ABBRUSTOLITO

Tunnskivat kalvkött med tonfiskmajonnäs och grillat bröd. **195:-**  

Thinly sliced veal with tuna mayonnaise, capers and grilled bread.

5. 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:-** 

Varying mixed selection of top quality Italian delicacies.

PRIMI - Pasta

6. RAVIOLI RIPIENI DI CAPRINO E CIPOLLA CARMELIZZATA, SERVITI CON SPINACI SALTATI AL BURRO, NOCI E RICOTTA SALATA

Ravioli fylld med getost och karamelliserad lök, serveras med slungad spenat i brynt smör, toppas med valnötter och saltad ricotta. **179:-**   

Ravioli filled with goat's cheese served with spinnach, walnuts & salted ricotta.

7. RIGATONI ALL'AMATRICIANA

Klassisk pasta från Amatrice med guanciale, chili och Pecorino Romano. **179:-** 

Classic pasta from Amatrice with guanciale, chilli & Pecorino Romano cheese.

8. LE NOSTRE LASAGNE CON CAPONATA E PECORINO ROMANO

Eno's lasagne toppas med auberginecaponata och Pecorino Romano. **189:-**  

Eno's lasagne with aubergine caponata & Pecorino Romano cheese.

9. SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE AL VINO BIANCO, POMODORINI CONFIT, PREZZEMOLO, PEPERONCINO E AGLIO ABBRUSTOLITO

Spaghetti med skaldjur frästa i vitt vin serveras med confite-rade tomater, persilja, chili och rostad vitlök. **229:-** 

Seafood spaghetti with white wine, tomato confit, parsley, chilli & roasted garlic.

SECONDI - Huvudrätter - *Main Courses*

10. 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.

11. RACKS DI MAIALE NERO IBERICO E AGLIO ORSINO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PARMIGIANO E SPINACI

Grillad kotlett från Ibericogris, parmigianogrädde med spenat och grillad salladslök. **325:-** 

Iberico pork chop with parmigiano cream, spinach & grilled green onions.

12. GRIGLIATA DI POLLO FARCITO ELLE ERBE SERVITO CON INSALATA FREDDA DI PATATE E VERDURE

Grillad örtbakad kyckling med kall potatissallad & grönsaker. **265:-**

Grilled chicken with herbs. Served with a cold potato salad & vegetables.

13. BURGER DI PESCE (MISTO MERLUZZO E SALMONE) CON MAIONESE AL LIME, CETRIOLO SOTTACETO E GAMBERETTI FRESCHI. SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE

Fiskburgare (torsk och lax) med limemajonnäs, picklad gurka och färska räkor, serveras med Eno's pommes. **265:-** 

Fish burger (cod & salmon) with lime mayonnaise, pickles & fresh shrimp. Served with potato strips.

14. PANUOZZO RIPIENO CON VITELLO AFFETTATO, MISTICANZA, POMODORO

Eno's Panuozzo (grillat napolitanskt bröd) med finskuret kalvkött, sallad, tomat och pestomajonnäs, serveras med Eno's pommes. **285:-**  

Eno's grilled sandwich with thinly sliced veal, salad, tomato & pesto mayonnaise. Served with potato strips.

 = Gluten  = Laktos  = Nötter, Nuts

 = Fråga servisen, Ask your server

CONTORNI - Tillbehör - *Side orders*

15. CAPONATA Siciliansk aubergine & grönsaksröra. **69:-**

Cooked Sicilian eggplant & vegetable salad.

16. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO

Sauterad spenat med vitlök, färsk chili & Parmigiano. **69:-**

Sautéed spinach with garlic, fresh chili & Parmigiano.

17. MISTO OLIVE CONDITE

Blandning av kryddade oliver. **59:-**

Mixed olives.

18. PATATINE ENO CON SALSINA Enostrips med dipp. **55:-**

Potato strips with dip.

19. CARCIOFI ALLA GIUDEA

Friterade kronärtskockor på judiskt vis. **79:-**

Fried artichokes "jewish style".

20. PARMIGIANO REGGIANO CON BALSAMICO

24 månaders Parmigiano Reggiano med balsamvinäger. **79:-**

24 month Parmigiano with aged balsamic vinegar.

DOLCI - Efterrätter - Desserts

21. TIRAMISÚ

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

105:- (L) (1/2 portion 65:-)

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

22. GELATO

Enotekets hemgjorda glass som varierar efter inspiration och tillgång på råvaror. Hör med servisen vad som gäller idag.

59:- / **kula** (L) (F)

Today's home made ice cream.

23. ASSORTITO DI FORMAGGI

Tallrik med utvalda italienska ostar ackompanjerade av passande tillbehör.

165:- (F) (L)

Selection of Italian cheeses.

24. CANNOLI SICILIANI FARCITI CON RICOTTA E FRUTTA CANDITA

Siciliansk Cannoli med ricotta och kanderad frukt. **95:-** (G) (L) (N)

Sicilian cannoli with sweet ricota & candied fruit.

(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

CAFFÈ SHAKERATO



Upplev sommaren med en lättsötad, kall espressodrink (alkoholfri om inget annat önskas). Finns på bättre barer i Italien och i Norrköping bara på Enoteket.

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 Salaminio & 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.

PIZZA BIANCA

P19. PANCETTA 155:-

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

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 SAMARBETAR MED:

Wolt

RESQ
CLUB

Enotekets festvåning

Rymmer upp till 150 personer

Hyra 4000:-

Ring oss på 011-400 60 70

eller mejla på hej@enoteket.se