

enoteket #42

Italienska
ambassadens
höstliga
initiativNy Eno-meny
Serie A startar

Italiensk mat är världsledande och betraktas av Unesco som ett världsarv.

Med hänvisning till detta tar de italienska ambassaderna runt om i världen återigen initiativet till att presentera ett antal typiska maträtter.

Till sin hjälp väljer man italienska restauranger som bedöms besitta de rätta kunskaperna om den italienska maten, dess kultur och traditionernas ursprung.

I Norrköping är Enoteket återigen den restaurang som den italienska ambassaden i Stockholm har valt som språkrör.

Vi ser fram emot uppgiften med mycket stolthet och glädje. Samtidigt gör vi er uppmärksamma om att även höstmenyn 2026 nu är lanserad samt att Serie A återigen har börjat. Därför säger vi:

*Arrivederci,
Buon Appetito
e sempre
Forza Roma!!*



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. GAMBERONI SALTATI ALLA PIASTRA CON GUANCIALE, POMODORO, PEPE NERO E PECORINO ROMANO

Fräst scampi med guanciale, tomat, svartpeppar, Pecorino Romano och grillat vitlöksbröd. **159:-** (G)

Sautéed scampi with pork cheek, tomato, black pepper & Pecorino Romano cheese with garlic bread.

3. CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, RUCOLA E PINOLI

Carpaccio på oxfile med hyvlad Parmigiano, rucola och pinjenötter. **195:-** (G)(N)

Beef filé carpaccio with Parmigiano, rocket & pine nuts.

4. BURRATA CON POMODORI, OLIVE TAGGIASCHE, ACIUGHE E BASILIKA

Burrata med tomat, svarta Taggiasche oliver, sardeller och basilika. **159:-** (G)(L)

Burrata with tomato, Taggiasche olives, anchovies & basil.

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:-** (G)(F)

Varying mixed selection of top quality Italian delicacies.

6. COZZE, AL VINO BIANCO CON 'NDUJA, MARSALA, CANNELLINI E ERBE AROMATICHE FRESCHES

Blåmusslor i vitvinssky med 'nduja, Marsala, cannellini-bönor och färska örter. **145:-** (G)

Mussels in white wine with 'nduja, Marsala, cannellini beans & fresh herbs.

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. BUCATINI ALL'AMATRICIANA. PIATTO CLASSICO DEL LAZIO

Bucatini all'amatriciana. En klassisk rätt från regionen Lazio med knaperstekt guanciale, tomatås & Pecorino Romano. **189:-** 

A classic pasta from Lazio with pork cheek, tomato sauce & Pecorino Romano cheese.

8. PACCHERI CON GAMBERONI SALTATI ALLA PIASTRA, CREMA DI CROSTACEI, POMODORO AL FORNO E BASILICO

Paccheri med fräst scampi, gräddig skaldjurssås & ugnsbakad tomat med basilika. **229:-**  

Pasta with sautéed scampi, creamy shellfish sauce, baked tomato & basil.

9. LA LASAGNA ENO CON RAGÙ DI CARNE E CREMA AL PARMIGIANO

Enotekets lasagne med köttragù toppad med Parmigianogrädde. **185:-**   

Enoteket's meat lasagne with Parmigiano cream.

10. RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, BURRO AL TARTUFO DI SAN PIETRO A PETTINE E VELLUTATA DI CAVOLO ROSSO

Risotto med karljohansvamp, rödkålsveloute & tryffelsmör från San Pietro di Pettine. **215:-** 

Risotto with cep mushrooms, truffle butter & red cabbage velouté.

11. RIGATONI CON STRACCETTI DI POLLO, SALSAL AL PEPE VERDE, ZUCCHINE AL FORNO E AROMATIZZATI CON LIMONE E DRAGONCELLO

Rigatoni med kyckling, mild grönpepparsås & ugnsröstad zucchini med doft av citron och dragon.

Toppas med Parmigiano.

185:-  

Pasta with chicken in a mild green pepper sauce, baked zucchini and hints of lemon & tarragon

 = Gluten

 = Laktos

 = Nötter, Nuts

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.

Vill du veta när det händer? Skicka ett mejl till karin@enoteket.se.



Enoteket anno 2011



Vi firar 15 år!

Hösten 2011 slog vi upp portarna till restaurangen och sedan dess har det hänt en hel del...

UNDER DESSA 15 år har vi serverat luncher och middagar, kört ut catering, bjudit på livemusik i källaren och firat otaliga födelsedagar, bröllop, julfester, begravningar, disputationsmiddagar, hemma-hos-kvällar och vinprovningar.

DET HAR varit klubbverksamhet, fester uppe på taket och vi har tagit oss igenom en pandemi med alla de utmaningar som följde i dess spår.

EN DEL personal har kommit och gått genom åren, men otroligt nog är stommen fortfarande densamma – över 90% av vårt fantastiska team har faktiskt jobbat här i mer än 12 år!

GÄSTER HAR också kommit och gått såklart, men vi är så stolta över att ha så många trogna stamgäster som fortsätter att komma tillbaka till oss år efter år.

Utan er gäster, och utan vår helt otroliga personal, hade de här 15 åren aldrig varit möjliga.

TACK för att ni är en del av vår historia – nu blickar vi framåt mot nästa kapitel!



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.



RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE



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

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 POMODORI, OLIVE TAGGIASCHE,
ACCIUGHE E BASILIKA

Burrata med tomat, svarta Taggiasche oliver, sardeller och basilika.

ⓐⓁ

Burrata with tomato, Taggiasche olives, anchovies & basil.

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

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. ⓐⓁ 1/2 portion
Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.

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. MISTO OLIVE CONDITE

Blandning av kryddade oliver. 59:-
Mixed olives.

17. PARMIGIANO REGGIANO CON
BALSAMICO

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

SECONDI - Huvudrätter - Main Courses

18. POLLO ALLA SICILIANA CON
CAPONATA ALL'AGRODOLCE, CAP-
PERIE OLIVE. UVA SULTANINA
E MANDORLE ARROSTITE. CON-
TORNO DI RICOTTA AL BASILICO E
COUS COUS

Kyckling på sicilianskt vis; lätt syrlig caponata med kapis, svarta oliver, russin & rostad mandel. Serveras med couscous och basili-kakryddad ricotta.

275:- ⓐⓁⓃ

Chicken Sicilian style with caponata, capers, black olives, raisins & roasted almond. Served couscous & basil ricotta.

19. 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:- ⓐⓃ

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

20. COZZE, AL VINO BIANCO CON
'NDUJA, MARSALA, CANNELLINI E
ERBE AROMATICHE FRESCHE

Blåmusslor i vitvinssky med 'nduja, Marsala, cannellinibönor och färska örter.

265:- ⓐ

Mussels in white wine with 'nduja, Marsala, cannellini beans & fresh herbs.

21. STRACOTTO DI GUANCIA DI
MANZO CON PUREA DI PATATE,
INSAPORITA AL BURRO TARTUFA-
TO DI SAN PIETRO A PETTINE

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

295:- Ⓛ

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

OFTAST HAR VI NÅGRA EXTRA
RÄTTER FÖR KVÄLLEN SOM NI
KAN TA DEL AV PÅ PLATS

We usually have some extra dishes for the evening that you can see when you visit us.

ⓐ = Gluten
Ⓛ = Lakto
Ⓝ = Nötter, Nuts
ⓕ = Fråga servisen, Ask your server



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!

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*

22. PANNACOTTA ENO CON CAMELLO E BACCHE FRESCE Enotekets vaniljpannacotta med karamellsås och färska bär. 75:-  <i>Vanilla pannacotta with caramel & fresh berries.</i>	25. GELATO Enotekets hemgjorda glass som varierar efter inspiration och tillgång på råvaror. Hör med servisen vad som gäller idag. 59:- / kula  <i>Today's home made ice cream.</i>
23. FORMAGGI Kvällens ost. Fråga servisen. 95:-   <i>Tonight's cheese.</i>	26. SFORMATO AL CIOCCOLATO E CAMELLO MOU, SERVITO CON PANNA LEGGERMENTE MONTATA Enotekets chokladkaka med dumlekola, serveras med lättvispad grädde. 75:-   <i>Eno's chocolate & fudge cake with whipped cream.</i>
24. TIRAMISÚ Enotekets läckra "upplyftare" lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänkrog Pagnanelli utanför Rom. 105:-   (1/2 portion 65:-) <i>Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.</i>	 = Fråga servisen, <i>Ask your server</i>  = Gluten  = Laktos  = Nötter, <i>Nuts</i>

ENOTEKET SAMARBETAR MED:



PIZZA

P1. MARGHERITA 125:- Tomat & mozzarella toppad med färsk basilikaolja. <i>Tomato & mozzarella, topped with fresh basil oil.</i>	P10. MARE E MONTI 160:- Tomat, mozzarella, räkor, champinjoner, oregano & vitlöksolja. <i>Tomato, mozzarella, shrimp, mushrooms, oregano & garlic oil.</i>	P18. PUGLIESE 170:- Tomat, mozzarella, burrata, confiterade tomater & färsk basilikaolja. <i>Tomato, mozzarella, burrata, tomato confit & fresh basil oil.</i>
P2. AMALFI 140:- Tomat, mozzarella, sardeller, färsk basilikaolja. <i>Tomato, mozzarella, anchovies & fresh basil oil.</i>	P11. SALAMINO PICCANTE 160:- Tomat, mozzarella, Kalabresisk salami & oliver. <i>Tomato, mozzarella, Calabrian Salamino & olives.</i>	P19. AMANDA 150:- Tomat, mozzarella, svamp, lök, oliver & getost. <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, onion, olives & goat's cheese.</i>
P3. CAPRICCIOSA ORIGINALE 160:- Tomat, mozzarella, champinjoner, grillad kronärtskocka, kokt prosciutto, ägg & svarta oliver. <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, grilled artichokes, cooked prosciutto, egg & black olives.</i>	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. <i>"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.</i> <i>Tomato, onion, mozzarella, bacon, salad mix & tomato confit.</i>	PIZZA BIANCA P20. PANCETTA 160:- Mozzarella, pancetta, oliver, rödlök & confiterade tomater. <i>Mozzarella, bacon, olives, red onion & confit tomatoes.</i> P21. CALABRESE 160:- Mozzarella, 'nduja, rödlök & parmigiano. <i>Mozzarella, 'nduja, red onion & parmigiano</i> P22. QUATTRO FORMAGGI 160:- Mozzarella, getost, provolone, gorgonzola, små tomater & napolitansk salladsmix. <i>Mozzarella, goat's cheese, provolone, gorgonzola, small tomatoes & Neapolitan salad mix.</i> P23. DON TOMMASO 195:- Mozzarella, oxkind, rödlök, tryffelsmör & Grana Padano. <i>Mozzarella, beef cheek, truffle butter, red onion & Grana Padano.</i>
P4. PAVAROTTI 170:- Tomat, mozzarella, pancetta, Kalabresisk salami, rödlök, ricotta- & parmigianokräm. <i>Tomato, mozzarella, bacon, Calabrian Salamino, red onion, ricotta & parmigiano creme.</i>	P13. MAR LIGURE 190:- Tomat, mozzarella, räkor, scampi, bläckfisk & vinsauterade musslor toppad med pesto äkta Liguriastyle. <i>Tomato, mozzarella, shrimp, prawns, squid & wine sautéed clams topped with a genuine Liguria style pesto.</i>	Alla våra pizzor görs med fiordilatte som är komjölsmozzarella.
P5. DELL'ORTOLANO 150:- Tomat, mozzarella, svamp, lök, paprika, aubergine, zucchini & confiterad tomat. <i>Tomato, mozzarella, mushroom, onion, peppers, eggplant, zucchini & tomato confit.</i>	P14. BOSCAIOLA 170:- Tomat, mozzarella, olika sorters svamp. <i>Tomato, mozzarella, mixed mushrooms.</i>	Pizzor innehåller gluten och laktos men säg till om du vill ha en glutenfri pizzabotten. Den bakas dock i samma ugn. GLUTENFRI PIZZABOTTEN +30:-
P6. CAPRINA 160:- Tomat, mozzarella, getost, skivade rödbetor, salladsmix & provolone. <i>Tomato, mozzarella, goat's cheese, sliced beetroot, salad mix & provolone.</i>	P15. AL TONNO 160:- Tomat, mozzarella, tonfisk, oliver & rödlök. <i>Tomato, mozzarella, tuna, olives & red onion.</i>	
P7. CACCIATORE 160:- Tomat, mozzarella, champinjoner, pancetta & Kalabresisk salami. <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon & Calabrian Salamino.</i>	P16. PAESANA 160:- Tomat, mozzarella, pancetta, lök, oliver & ägg. <i>Tomato, mozzarella, bacon, onion, olives & egg.</i>	
P8. CALZONE 170:- Inbakad med tomat, mozzarella och kokt prosciutto. <i>Baked in with tomato, mozzarella & cooked ham.</i>	P17. MEZZOGIORNO 160:- Tomat, mozzarella, rödlök & 'nduja, burrata. <i>Tomato, mozzarella, red onion, 'nduja & burrata.</i>	
P9. PROSCIUTTO CRUDO 160:- Tomat, mozzarella, lufttorkad skinka, oliver & salladsmix. <i>Tomato, mozzarella, dry-cured ham, olive & salad mix.</i>		



Strykbrädan
Laxholmstorget 3
602 21 Norrköping

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

DRYCKER - *Beverages*

DRAUGHT BEER	
Budvar lager	85:-
Lagunitas IPA	95:-
Hazydaze IPA	95:-
BIG BOTTLE BEER	
Peroni	130:-
N'Artigiana	175:-
Messina	145:-
Weihenstephaner Heffe	135:-
SMALL BOTTLE BEER	
Ichnusa	105:-
Birra Moretti	85:-
Duvel	125:-
Estrella Galicia (gluten free)	90:-
Lindemans Apple Lambic	75:-
S:t Eriks Rabarber Sur	90:-
CIDER	
Cidraie Apple	95:-
Kopparbergs Pear	75:-
BIO SODAS & BIO JUICE	
Galvanina: Limonata, Mandarin, Aranciata rossa m. fl.	75:-
RÅ: Apelsin, Äpple/Blåbär, Äppelmust m. fl.	50:-

“BAR WINES”

WHITE	glass / bottle
Pinot Grigio	95:- / 395:-
Verdejo	135:- / 540:-
Riesling Trocken	135:- / 540:-
ROSÉ	
Garnacha / Tempranillo	135:/ 540:-
RED	
Merlot	95:- / 395:-
Pinot Noir	135:- / 540:-
Sangiovese Governo	135:- / 540:-



SPRITZ
Aperol, Sarti or Limoncello Spritz 130:-

24 wines by the glass, half glass or tasting at the wine bar.

We reserve the right to make changes based on product availability.



TELLO GRUPPEN
DIGITAL & OFFSETTRYCK