

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.

CAFFÈ SHAKERATO



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

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:-**  

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:-**  

3. CUBI DI FOCACCIA CON RICOTTA, CAPPERI, PEPERONE, CREMA DI ACCIUGHE E SALMONE AFFUMICATO

Rostade focacciakuber med ricotta/kapris/paprika/sardell-creme, toppas med kallrökt lax. **159:-**  

4. GAMBERONI SOFFRITTI IN BURRO ALL' AGLIO ORSINO E SERVITI CON PANE ALLA PIASTRA

Scampi fräst i ramlökssmör, serveras med grillat bröd. **159:-**  

5. CARPACCIO DI CARNE BOVINA CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E PINOLI

Carpaccio med rucola, hyvlad Parmigiano & pinjenötter. **195:-**  

6. INSALATA DI CESARE

Caesarsallad med krutonger, caesardressing och hyvlad Parmigiano. **115:-** 

AGGIUNTE: POLLO O GAMBERETTI

Tillägg: Kyckling eller räkor. **+60:-**
Add chicken or shrimp.

7. BURRATA PUGLIESE CON TRE POMODORI E BASILICO FRESCO

Burrata Pugliese med 3 sorters tomater (soltorkade, färska, confiterade) och färsk basilika. **159:-**  

 = Gluten  = Laktos  = Nötter, Nuts

 = Fråga servisen, Ask your server

PRIMI - Pasta e risotto

8. RISOTTO AL POMODORO

Risotto, lätt tomatiserad serveras med med confiterad tomat, Parmigiano och basilika, toppas med olivolja. **195:-** 

9. CASARECCE CON POLPETTINE DI VITELLO, CREMA DI PISELLI E SALSICCIA SBRICCIOLATA

Casarecepasta med kalvfrikadeller, ärtpuré och frästa salsiccia-"smulor". **205:-**  

10. MEZZE MANICHE CARBONARA

Romersk klassiker med äggula, knaperstekt guanciale & Pecorino Romano. **189:-** 

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

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

12. PACCHERI ALLA VITTORIO, PIATTO ISPIRATO ALL'OMONIMO RISTORANTE STELLATO DI BRUSAPORTO

Paccheripasta tillagad med inspiration från 3*-iga restaurangen "Da Vittorio" i Brusaporto. Serverad med sammetslen tomatmörsås och garnerad med våra ugnstorkade oliver. **179:-**  

SECONDI - Huvudrätter - *Main Courses*

13. 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:-** 

14. PANUOZZO CON STRACCETTI DI VITELLO, POMODORI E MAIONESE AL PESTO & PATATINE ENO

Eno's panuozzo (köttmacka) med finskuret kalvkött, sallad, tomat och pestomajonnäs & Enotekets pommes. **325:-**  

15. FETTINE DI POLLO CON SUGHETTO AL LIMONE, CAPONATA E CREMA AL PARMIGIANO

Utbankad kycklingfilé med citrussky, caponata och parmigianocreme. **295:-**  

16. MERLUZZO IN PADELLA CON SALSA AL VINO BIANCO INSAPORITA CON AGLIO ORSINO E PRIMIZIE ESTIVE. SERVITO CON CAVIALE DI COREGONE E LIMONE GRIGLIATO

Stekt torskrygg med vitvinsås smaksatt med ramlök, sommars primörer, toppas med sikrom & grillad citron. **325:-**  

CONTORNI - Tillbehör - *Side orders*

17. CAPONATA

Ugnsbakade grönsaker på sicilianskt vis. **69:-**
Cooked Sicilian eggplant & vegetable salad.

18. PATATINE ENO CON SALSINA

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

19. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO

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

20. CARCIOFI ALLA GIUDEA

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

21. MISTO OLIVE CONDITE

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

22. PARMIGIANO REGGIANO CON BALSAMICO

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

DOLCI - Efterrätter - *Desserts*

23. BIANCOMANGIARE AL RABARBARO E MANDORLE TOSTATE

Biancomangiare med rabarberkompott och mandelknäcktopping. **85:-** (N) *Biancomangiare with rhubarb & almond.*

24. FORMAGGI

Kvällens ost. Fråga servisen. **95:-** (L) *Tonight's cheese.*

25. 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.*

26. TIRAMISU ALLE FRAGOLE

Jordgubbstiramisú. **105:-** (G)(L) *Strawberry tiramisú.*

27. SFORMATO AL CIOCCOLATO E CAMELLO MOU, SERVITO CON PANNA LEGGERMENTE MONTATA

Enotekets chokladkaka med dumlekola, serveras med lättvispad grädde.

75:- (G)(L)

Eno's chocolate & fudge cake with whip-ped cream.

(G) = Gluten (L) = Laktos

(N) = Nötter, *Nuts*

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



PIZZA

P1. MARGHERITA 125:-

Tomat & mozzarella toppad med färsk basilikaolja. *Tomato & mozzarella, topped with fresh basil oil.*

P2. AMALFI 140:-

Tomat, mozzarella, sardeller & färsk basilikaolja. *Tomato, mozzarella, anchovies & fresh basil oil.*

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. DIAVOLA 160:-

Tomat, mozzarella, ventricina, 'nduja, picklad lök & färsk chili. *Tomato, mozzarella, ventricina, 'nduja, pickled onion & fresh chili.*

P5. DELL'ORTOLANO 150:-

Tomat, mozzarella, svamp, lök, paprika, aubergine, zucchini & confiterad tomat. *Tomato, mozzarella, mushroom, onion, peppers, eggplant, zucchini & tomato confit.*

P6. SALVATORE 160:-

Tomat, mozzarella, salsiccia & paprika. *Tomato, mozzarella, salsiccia & pepper.*

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 salami & oliver. *Tomato, mozzarella, Calabrian Salami & olives.*

P12. GALAZZO 195:-

Tomat, mozzarella, salami, rödlök, paprika, tonfisk & svartpeppar. *Tomato, mozzarella, salami, red onion, peppers, tuna & black pepper.*

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 & olika sorters svamp. *Tomato, mozzarella & mixed mushrooms.*

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. PUGLIESE 170:-

Tomat, mozzarella, burrata, confiterade tomater & färsk basilikaolja. *Tomato, mozzarella, burrata, tomato confit & fresh basil oil.*

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.*

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. CONTADINO 160:-

Mozzarella, salsiccia, lök, vild broccoli & sallad. *Mozzarella, salsiccia, onion, wild broccoli & salad.*

Alla våra pizzor görs med fiordilatte som är komjölksmozzarella.

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

DRYCKER - *Beverages*

DRAUGHT BEER

Budvar lager 85:-
Lagunitas IPA 95:-
Hazydaze IPA 95:-

BIG BOTTLE BEER

Peroni 130:-
N'Artigiana 175:-
Messina 145:-
Weihenstrefaner 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:-

ITALIAN GALVANINA BIO SODAS

Limonata, Mandarino, Aranciata rossa m. fl. 75:-

RÅ SMAK BIO JUICE

Apelsin, Äpple/Blåbär, Äppelmust m. fl. 50:-

“BAR WINES”

WHITE

glass / bottle
Bellino Pinot Grigio 95:- / 395:-
Mesta Verdejo 135:- / 540:-
Leth Riesling Trocken 135:- / 540:-

ROSÉ

Marqués de Cáceres Excellens 135:/ 540:-

RED

Bellino Merlot 95:- / 395:-
Patriarche Pinot Noir 135:- / 540:-
La Bestia 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.



Privatfest på Enoteket

- *Chambre séparée*, upp till 40 personer.
- Abonnera Pronto för fartigaste festen!
- Abonnera hela Enoteket för en fest du kommer minnas – rymmer ca. 200 pers.
- Festväning i källarplan med fönster mot vattenfallet för upp till ca. 100 personer.