



3-rätters råbiff tasting menu med vinmeny 3 glas (3x8cl)

385 :-

Välj tre varianter från vår meny:

Lokal 17 Hansa Råbiff

*Nymald flankstek - Soya & chili - Rättika - Ingefära
Chicken skins - Frasig lök - Krasse*

Lokal 17 Klassiska Råbiff

*Nymald flankstek - Miso emulsion - Picklad rödbeta
Chicken skins - Frasig lök - Lagrad ost*

Lokal 17 Hansa Vegetarisk

*Riven rotselleri - Soya & chili - Rättika - Ingefära
Risapper - Frasig lök - Krasse*

Lokal 17 Klassiska Vegetarisk

*Riven rödbeta - Miso emulsion - Picklad rödbeta
Risapper - Frasig lök - Lagrad ost*

Lokal 17 Hansa Tartar Lax

*Finskuren lax - Curry crème - Solrosfrön - Picklad rättika
Dressing på gurka - Dragonpulver*



2021 Soalheiro Alvarinho

Soalheiro Vinhos

Portugal, Vinho Verde, Monção e Melgaço (SB.nr. 74935)

Ett riktigt friskt och lätt aromatiskt vin från norra Portugal på druvan Alvarinho med krispig fruktsyra, snygga inslag av citrus, gul stenfrukt, eleganta mineraltoner och en liten fet ton som passar speciellt bra till lätt mat som exempelvis ceviche, naturella skaldjur och fräscha grönsaksrätter.

2021 Schiefer Riesling Feinherb

Weingut Nik Weis - St. Urbanshof

Tyskland, Mosel (SB.nr. 7953)

Från Mosel har vi valt en Riesling som på ett fantastiskt sätt visar både klassiska rötter och modernt fokus med druvtypisk markerad fruktsyra och gröna äpplen, persika, citrus och tydlig mineralitet som tillsammans med den lätta restsötman med fördel matchar smaker av orientalisk karaktär.

2021 Parajes del Valle Monastrell

Parajes del Valle Bodegas y Viñedos - EKO

Spanien, Murcia, Jumilla D.O.P. (SB.nr. 2532)

Från vingårdar belägna drygt 600 ö.h. i Sydöstra Spanien kommer ett karaktärsfullt vin gjort på druvan Monastrell med en variation av solmogna röda och mörka bär, örtekryddor, rökiga mineraltoner och balanserade tanniner som på ett utmärkt sätt matchar modern mat med både råa, syrade och eldade smaker.