



100 - LAPPEN

Varje onsdag kan du alltid få något i baren för en hundralapp. Det kan vara provning av drycker, en råvara, en maträtt eller en kombination. Priset är dock alltid detsamma. En 100-lapp. Utförligare information om varje "onsdagstema" läggs ut några dagar innan respektive datum på vår webb eller facebookside. Vi ses i baren!

28/2 AMERICAN DREAM - BURGERS

Under höst och sportlov har vi som tradition att Hamburgaren kommer på besök på barmenyn. En maffig röd amerikans Cabernet att dricka till eller en fluffig bubbelgumsrosa jordgubbsmilkshake. Kanske bjuder vi på lite rock and roll i högtalarna denna kväll...

7/3 ÖL MED MINDRE ALKOHOL, TARTAR OCH RÅBIFF

Allt fler bryggerier gör öl med lägre alkohol, utan att för den skull tulla på smaken. Men hur gör man egentligen alkohol fri öl? Vi har valt ut några favoritöl med lägre alkoholhalt som provas. Vilken av dem blir din? Till detta erbjuds tartar eller klassisk råbiff, även halstrad.

14/3 RESTAURANG ASPLUND POP UP

Restaurang Asplund i Ingenting, Solna, gör all Fredrik Eriksson catering. Kollegorna serverar även lunch och lördagsbrunch och gör unika festarrangemang i det Gunnar Asplundritade funkishuset. Denna kväll gästspelar de i Långbro baren med spännande mingelmat med mycket grönt - allt inför vårens fester. Ni får veta allt om deras catering. Och för er som inte varit där rekommenderas ett lunchbesök!

21/3 GOÛTE DE FRANCE

Denna kväll gör vi tillsammans med ett 100-tal restauranger i Europa en hyllning till det franska köket genom att erbjuda franskinspirerade maträtter och en härlig mångfald av franska viner. Johan Lidby vinhandel har valt ut några godingar ur deras portfölj. Vive la France!