



## 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!

### 7/11 RESTAURANG ASPLUND ON TOUR

Vår systerrestaurang i Solna kommer på besök. Niclas Lundevall köksmästare på Restaurang Asplund började sin karriär här på Långbro och har dessutom hunnit bli Svensk Mästare i Pizza!

Niclas kommer bjuda på smaker från hela världen, smårätter som ni kan välja på med trevliga dryckesförslag. Kom förbi på denna smakresa!

*PS Visste ni att all Fredrik Eriksons Catering går från Asplund.*

*Även om ni önskar catering av vårt julbord!*

### 14/11 LUCIAS MAT - MED SMAK AV MELLANÖSTERNS KRYDDIGA KÖK

Denna kväll gästas vi Mona Samoel Tihane armeniska, uppvuxen i Syrien och som bor i Sverige sedan mitten av 70-talet. Mona ger i dagarna ut en kokbok baserad på sin mors, Lucia Garabet Khatchadourians armeniska mat. En del av recepten har aldrig skrivits ned förut, och många rätter har därför förblivit okända för västvärlden. Mona har tagit med dem för att förhindra att de faller i glömska - och för att de är så goda och nyttiga. Många recept är vegetariska och veganska. Kom och prova Monas kryddiga mat och bli inspirerad av mellanöstern. Mona är på plats och säljer sin kokbok.

### 21/11 SMAKA PÅ JULEN

Dan före vår julbordspremiär så dukar vi upp med våra härligaste julsmaker.

Självkärl lite glögg, årets julöl, en sillmacka, julsinka och härliga snapsar. Prova vår alldeles egna O.P Andersson Björk som finns bara på Fredrik Erikssons restauranger, kanske med en bit Kvibille Cheddar National som också är unik för oss. Vi bjuder dessutom på lite härligt julstök och bästa julmusiken. Välkomna att förfira julen!