



100 - LAPPEN

Varje onsdagkväll serverar vi mat och dryck under ett givet tema i baren.

Det kan vara provning av en sorts dryck, 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.

Välkomna till årets 100-lappar i baren.

9/1 ROM FRÅN HAVET OCH CHABLIS

Vi inleder året med en härlig provning av råvaran fiskrom, med allt från det bästa som Kalixlöjrom, till olika kvaliteter på sikrom, till den klassiska kaviarmackan på knäckebröd.

Till de olika romsorterna serveras smörstekt toast och Västerbottensosttarte. Är ni lite mer hungrig kommer det erbjudas en härlig röding till varmrätt på barmenyn.

Vad passar bättre till havets rom än lite än lite krispig Chablis? Eddie Malmberg Kramer från Vingruppen finns på plats för att berätta mer om vad som är skillnad mellan Petit Chablis, Chablis och Premier Cru. Välkomna att njuta av år 2019 första 100lapp!

16/1 SKALDJUR OCH CAVA

Färska räkor från Smögen, nykokta blåmusslor med vitlök och persilja och självklart ostron på isbädd!

En kväll i skaldjurens tecken där alla gäster bjuds på en liten skaldjurssoppa som start.

I glasen rekommenderar vi kvällens olika Cava.

23/1 ONSDAG ELLER UNSDAG....

Fattigaste veckan brukar den kallas men på Långbro vänder vi det negativa till det goda.

3 rätter för 100 kr... ja det är sant..vi vill att ni ska kunna unna er något gott så här innan januarilönen

Varmrökt lax med ägg, pepparrot lite senap och dill på en kavringskiva

Kryddig Chili med grönsaksalsa, gräddfil och vitlöksbröd,

Mini Crème Brulée