

## **100 - LAPPEN**

Varje onsdag, erbjuder vi alltid något i baren för en hundralapp. Det kan vara provning av drycker, en råvara, en maträtt eller en kombination av mat och dryck. Utförligare information om varje "onsdagstema" läggs ut några dagar innan respektive datum på vår webb eller facebookside. Vi ses i baren!

### **23/1 Onsdag eller Onsdag**

Fattigaste veckan brukar denna vecka 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 kommer. Varmrökt lax med ägg, pepparrot lite senap och dill på en kavringkiva, Kryddig Chili med grönsaksalsa, gräddfil och vitlöksbröd och en Mini Crème Brulée. Kom och njut!

### **30/1 Tapas och spanska drycker**

En kväll med härliga tapasklassiker såsom Tortilla, Pimiento de Padrones, oliver, men vi utmanar oss själva med lite nya tapasgrepp med stort fokus på grönt. Nybakat olivbröd till alla, och vi öppnar upp lite sherry och givetvis några härliga viner från intressanta regioner såsom Ribeira Sacra och Priorat.

### **6/2 Fromageriet – de bästa franska ostarna**

Fromageriet – den välkända osthandlaren kommer till oss och presenterar en härlig ostprovning. Här kommer vi lära oss ursprung, lagring och lite goda ostserveringar på vägen. Vilka tillbehör är bäst? Dricker man rött eller vitt till, eller kanske lite port? Vi erbjuder olika väl utvalda drycker för kvällen, men vilken föredrar du? Dessutom finns ost till försäljning under hela kvällen  
[www.fromageriet.se](http://www.fromageriet.se)

### **13/2 Chef Fabio – favorit i repris**

Nu kommer vår gode vän Chef Fabio tillbaka med sitt underbara hantverk i pastavärlden. Spagetti Vongele dofterna spreds långt ut i Långbro Park och vårdshuset fylldes till bredden vid temat förra våren så det blir en favorit i repris. Självklart av Vongelepastan med även ett vegetariskt alternativ, och till dessa utlovas lite härliga vita viner av bland annat Vermentinodruvan. Avrunda kvällen med en härlig Robiolaost, en favorit från Piemonte med mjölk från ko, get och får. Samt en liten espresso med chokladdragerade mandlar. Don't miss!