

T R O S A  
M A T S T U D I O

2 3 - 2 4 O K T O B E R

*Vi förbereder denna 3-rättersmeny för ett begränsat antal portioner per kväll.*

**Trattkantarellsoppa**  
syltade svamp, sherry, parmesanstänger

**Ångkokt laxrygg**  
höstgrönsaker, dragonemulsion, vitvinsås,  
duchessepotatis

**Pecannöt & kolapaj**  
saltkolaglass, romkaramell

*Menyn avnjuts gärna med våra nya italienska viner från Vinit. Alla kan fås på glas.*

**395kr**

T R O S A  
M A T S T U D I O

Vinlista

Vita viner

*Arneis - Oliviero MArio 2019*  
*130kr/ gl, 575kr/ fl*

*Lange Bianco - Sobrero Chardonnay 2019*  
*110kr/ gl, 495kr/ fl*

Röda viner

*Barbera Alba Superior - Ressia 2018*  
*155kr/ gl, 675kr/ fl*

*Lange D.O.C Nebbiola - Ressia 2016*  
*175kr/ gl, 795kr/ fl*

*Barbaresco Riserva Canova D.O.C.G 2015*  
*425kr/ gl, 1900kr/ fl*