

17-21 FEBRUARI

# MENY

FÖRRÄTT  
OCH VARMRÄTT  
285 KR

# RESTAURANGVECKAN

## FÖRBÄTTER

### BURRATA

Pesto, tomat, färsk basilika.

### VINBARENS ASIATISKA RÅBIFF

Sojamarinerade tapiokapärllor, koriandercrème,  
picklad rödlök och friterad grönkål.

### VISPAD RICOTTA

Ricotta, honung, chili, friterad vitlök och Vinbarens bröd.

## VARMRÄTTER

### PASTA PESTO

Färsk penne, pesto på solroskärnor, ugnsbakad tomat, parmesan.

GÅR ATT FÅ GLUTENFRI  
OCH/ELLER VEÖNSK

### DIAVOLA

STARK

San Marzano-tomatsås, fior di latte-mozzarella,  
spianata calabra-salami, chiliflakes och färsk basilika.

### BIANCO FUNGHI

Crème fraiche, fior di latte-mozzarella, pecorino,  
färsk persilja, vitlök, tryffel och champinjon.

## LÄG TILL

### VITLÖKSBRÖD

69 KR

### PIZZASALLAD

49 KR

### AFFOGATO AL CAFFÈ

Italiensk vaniljgelato toppad med espresso.

### TIRAMISÙ

Med smak av limoncello och vit choklad.

### CRÈME BRÛLÉE

Med smak av apelsin och vanilj.

VÄLJ TILL EN  
DESSERT

89 KR

WINING & DINING

# VISKAN

— VINBAR —