

Vin som åldras rätt blir godare

Enotekare bara åldras

Anno 2019 avslöjar att Enoteket har funnits i 8 år.

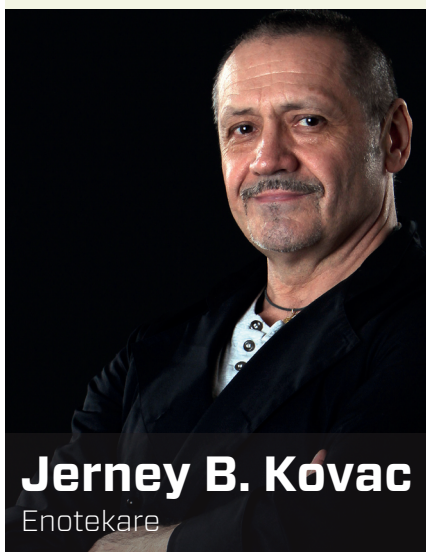
Enotekaren har då också blivit 8 år äldre och med ålderns rätt tagit ett steg tillbaka från själva produktionen. Som tur är så finns exempelvis Roberto, ”Tommaso”, Dimmi, Caroline med flera kvar därinne i köket och kör vidare på rappa ben.

Enotekaren är dock kvar i kulisserna och är inblandad i menyskrivningar, sökande av produkter, aktivering av kommande events (läs mer om detta i separata artiklar i menybladet), konceptutveckling etc.

Så på sitt sätt är allt ändå sig likt, eller inte.

Vår högsta önskan är att Ni kära gäster känner igen er och samtidigt överraskas av nyheter. Precis som ett bra restaurangbesök skall vara. Bjuda på den trygga hemkänslan kombinerad med det spännande nya.

Benvenuti



Jerney B. Kovac
Enotekare

ANTIPASTI - Förrätter - Starters

CUCINA CALABRESE



1. TIPICITÀ CALABRESI DI SALUMI E VERDURE

Entrefat med typiska charkuterier och inlagda grönsaker från regionen. **195:-** (G) (F)

A selection of typical cold-cuts from the region.

2. IMPEPATA DI COZZE (1/2 PORZIONE O PORZIONE INTERA)

Vinkokta färsk blåmusslor med tomat och chili.

Halv portion **125:-** / Hel portion **185:-** (G)

Mussels cooked in wine, with tomato and chili.

3. CIPUDDATA DI TROPEA

Rödlökssoppa med kungen av lökarna: Den röda från Tropea, serverad med pecorinogratinerat bröd toppad med hack av persilja och rödräkor. **119:-** (G)

Red onion soup from Tropea, served with pecorino bread, parsley & shrimp.

4. CLASSICA CAPRESE

Klassisk presentation av mozzarella. Capresesallad med italienska salladstomater. **169:-** (L) (G)

Classic caprese, with buffalo mozzarella and Italian tomatoes.

5. CARPACCIO ORIGINALE ALLA CIPRIANI

Klassisk carpaccio à la Harrys Bar i Venedig. **179:-** (G)

Classic carpaccio from Harry's Bar in Venice.

6. BRUSCHETTA CON DUE SALSE

Bruschetta med 2 sorters dipp. **49:-** (G) (F)

Grilled bread served with two types of dip.

7. BRUSCHETTA CON MERLUZZO AFFUMICATO, CREMA DI MASCARPONE AL RAFANO, BARBABIETOLE E TUORLO ESSICCATO

Bruschetta med rökt torsk, pepparrotmascarpone, rödbetor och rimmad äggula. **115:-** (L) (G)

Garlic bread with smoked cod,

horseradish, beetroot and egg.



Så här fungerar det på Enoteket

När du bestämt dig för vad du vill äta och dricka går du själv till baren och någon av kassorna och beställer din mat och dryck.

När du beställer visar du den lilla grå taggen du har fått och då vet vi var du sitter och kan komma ut med maten till dig.

Taggen representerar de antal notor ni

har på ert bord. Vill du ha gemensam nota med någon använder ni samma tagg.

Vill du dricka vin från någon av våra vindisplayer handlar du ett förladdat kort i någon av kassorna, därefter har du tillgång till de 32 viner vi har på glas.

Du kan välja mellan ett provsmak, ett

halvt eller ett helt glas.

Vinpriserna ser du i displayen.

Om kortet tar slut kan du enkelt ladda det igen vid kassan bredvid vindisplayerna och blir det pengar kvar på kortet tar du med det nästa gång du kommer och fortsätter använda det då. Fråga oss gärna!

CONTORNI - Tillbehör - Side orders

CUCINA CALABRESE



LA CIAMBOTTA

Blandade grönsaker som fått sautera långsamt. Serveras ur en terracottaskål på 3 alternativa sätt:

Sautéed vegetables served in 3 ways:

8-1. Helt vegansk. *Vegan.* **49:-**

8-2. Toppad med flisad kalabrisk fårost. **55:-**
With Calabrian sheep's cheese.

8-3. Kombinerad med grillad het kalabrisk salsiccia. **69:-**

Mixed with spicy Calabrian sausage.

9. SPINACI SALTATI E CONDITI CON PARMIGIANO

Slungad spenat med parmigiano. **49:-**

Sautéed spinach with parmigiano.

10. PATATINE ENO CON SALSINA

Enostrips med dipp. **39:-** (F)

Potato strips with dip.

11. MISTO OLIVE CONDITE

Blandning av kryddade oliver. **29:-**

Mixed olives.

12. SALUMI Ett urval av italienska charkuterier. **95:-** (F)

Selection of Italian cold cuts.



Enotekets festvåning

Rymmer upp till 150 personer

Hyra 4000:-

Ring oss på 011-400 60 70

eller mejla på hej@enoteket.se

Vår fina festvåning är belägen under vår restaurang med en underbar utsikt över den magnifika Strömmen och det vackra vattenfallet.

Här kan du själv skräddarsy festen efter dina önskemål med hjälp av vår kunniga personal. Flexibla bordslösningar gör det enkelt att duka precis som du vill inklusive dansgolv och scen. Självklart har vi också en bar med fullständiga rättigheter.

» Carpaccio originale alla Cipriani «

Den riktiga, äkta carpaccion gjordes första gången 1950 på anrika Harry's Bar i Venedig där all världens jetset suttit sedan öppningen 1931.

Grevinnan Amalia Nani Mocenigo ville ha kött som inte fick vara blodigt, inte vara stekt eller kokt.

Giuseppe Cipriani, grundaren till denna världsberömda bar, serverade en mycket tunn skiva av oxkött med hemslagen majonnäs uttunnad med lite mjölk och smaksatt med worchestersås. Såsen



lades i rutmönster över köttskivan. När grevinnan frågade vad rätten hette, så sa Cipriani: Det där?? Det var... det var... en *Carpaccio*. Just den veckan hade man nämligen en stor utställning i Venedig med verk av 1400-tals konstnären Vittore Carpaccio och det gav inspiration till namnet. "Vad var det för sås då?" frågade grevinnan igen. "Det var vår universalsås" svarade krögaren.

PRIMI - Pasta

CUCINA CALABRESE

13. FILEJA ALLA NDUJA DI SPILINGA E CREMA DI CECI E PECORINO Tvinnad pasta med tomat, bredbara salamin Nduja från Spilinga och toppad med pecorino och kikärts-creme. **185:-** ⑥

Pasta with tomato & soft salami, topped with pecorino cheese & chickpea cream.

14. TAGLIATELLE SILANE AL VINO "CA' MUDDHICA", COZZE E GAMBERONI Röd-vinstagliatelle från Sila, med färska blåmusslor, rödräkor och brödhack stekt i olivolja tillsammans med persilja och lite vitlök. **219:-** ⑥

Pasta with mussels, shrimp, croutons, with parsley & garlic.

15. MACCHERONI CALABRESI ALLA PROVOLA SILANA, POMODORO FRESCO E DADOLATA DI MELANZANE Kort tubpasta med Provoloneost från Sila, färskskallad tomat och fräst auberginpytt. **175:-** ⑥

Pasta with provolone cheese, tomato & aubergine.

16. LASAGNE STILE NORMA

Ugnsbakad lasagne med köttfärsragu och caponata. Toppas med saltad färmjölksricotta och pinjenötter. **185:-** ⑥ ① Kan fås utan pinjenötter.

Baked lasagna with meat ragù and vegetables, topped with salted ricotta and pine nuts.

⑥ = Gluten ① = Laktos

① = Nötter, Nuts

② = Fråga servisen, Ask your server



PRONTO. enoteket

Besök gärna Enotekets egen bar **PRONTO** före eller efter ditt besök för en smarrig drink. DJ fredag och lördag. Öppet till 01 varje helg.



Arianna Greco vid ett av sina verk målat med vin.

Arte Enoica

Konstnärinnan Arianna Greco har skapat sig ett namn i hela Italien genom att måla konst på duk där vin används istället för färg.

Alltså Enokonst - Arte Enoica.

Allt började när hon fick förfrågan om att dekorera en liten vinbok som heter "L'amore è un bicchiere di vino rosso". Kärlek är ett glas rött vin.

Sedan dess har det blivit fler illustrationer av bokverk, framtagande av etiketter till såväl viner som kvalitetsöl. Hon reser ständigt runt i Italien och till utlandet, inkallad till allehanda vin och gourmetrelaterade events.

Hon har gästade berömda stjärnkockar, varit inkallad som en av personligheterna på *Vinitaly*, världens största vinmessa, blivit inbjuden som gäst i tv program etc. etc.

Det har gjorts dokumentärfilm om henne och hon har blivit flerfaldigt belönad med mycket hedersamma priser.

Gå in på nedanstående länk, så förstår ni hennes stora popularitet. Man tappar räkningen över antalet engagemang.

> ariannagrecoarte.wordpress.com

Dessutom har hon också blivit intervjuad i Sveriges Radio P4 av Enotekaren själv!

EnoEvent

Nästa event kommer ske den 16 oktober.

Då kommer konstnärinnan *Arianna Greco* att besöka Enoteket.



Det blir en kväll från hennes region **Puglia** (den italienska klacken).

Från Puglia kommer även producenten **Tinazzi** som kommer tillhandahålla de viner vi provar under kvällen.

Arianna kommer måla live under kvällen och hennes tavla kommer lottas ut bland kvällens anmälda gäster. Värde ca 10 - 15000:-

Bokning och mer info sker via mail: karin@enoteket.se



ENOTEKET HUNDAR

Vi får ganska många frågor om det är ok att ta med sin hund till oss. Det är det! Vi gillar hundar.

Givetvis ser vi att du har koll på din hund och att den sköter sig och inte skäller (ungefär detsamma som vi förväntar oss av dig själv som gäst...).

Det är endast i en del av vår restaurang som du får ha din hund med så säg till vid bokning så du hamnar rätt.

Om du inte har någon egen hund så finns oftast vår egen **Kalinka** på plats och du kan även boka ett bord med henne. Voff och välkomna!



EnoShop

Du vet väl att du kan köpa med dig en del av våra fantastiska produkter hem? Eller ska du bort på middag, ta med några av våra produkter som gåva i en fin påse. Mmmmm...

PARMIGIANO REGGIANO
Lagrad i 24 månader.
290:-/kg

FÖRSTKLASSIGA OLIVOLJOR
Flera olika sorter
från **165:-**

HANTVERKSMÄSSIGT GJORD PASTA
HÖGKLASSIG BIOLOGISK TOMATSÅS
med mera.

SECONDI - Huvudrätter - Main Courses

CUCINA CALABRESE

17. TONNO ALLA GRIGLIA, POMODORINI, SPINACINI ED EMULSIONE DI LIMONE E OLIO Grillad tonfisk, confiterade småtomater, babyspenat och emulsion på citron och högklassig olivolja. **275:-**
Grilled tuna with tomato confit, baby spinach and lemon emulsion.

18. MAIALINO E OLIVE NERE AL FORNO CON PATATE ARROSTITE Vitvinsbräserad spädgris med ugnsbakade svarta oliver och ugnsröstad potatis. **235:-**
Suckling pig in white wine, with black olives & roasted potato.

19. ARROSTO DI AGNELLO ALLE ERBE Helstekt ytterfilet av örtmarinerat lamm, rosmarynsky och rotfrukter. **329:-**
Lamb sirloin, marinated with herbs & served with rosemary & root vegetables.

20. LAZY MAN'S CIOPPINO
Fisk- och skaldjursgryta som lär ha skapats en gång i tiden i Kalifornien av italienska immigranter. Toppad med Enotekets egen pesto. **219:-**  **(bröd, glutenfritt bröd kan fås)**
Seafood stew originally created in California by Italian immigrants, topped with our own pesto.

21. STRACOTTO DI GUANCIALE DI MANZO CON PUREA DI PATATE, INSAPORITA AL BURRO TARTUFATO DI SAN PIETRO AL PETTINE
Enotekets storsäljare. Långtidsbräserverade oxkinder i rödvin, serveras med riklig dos av sin sås och potatispuré smaksatt med tryffelsmör från San Pietro al Pettine. **225:-** 
Beef cheeks braised in red wine & served with potato purée flavoured with San Pietro al Pettine truffle.

 = Gluten
 = Laktos
 = Fråga servisen, Ask your server

Njut av Kalabrien i höst



Cucina Calabrese

ITALIENSKA HANDELSKAMMAREN i Sverige och ordförande för regionen Kalabrien i södra Italien genom sin exportdirektion, organiserar ett event med maträtter och viner från regionen på fem av de bästa italienska restaurangerna i Sverige.

Evenemangen är ett initiativ för att lyfta fram regionen Kalabrien som ligger i södra Italien.

Regionen är bland annat ledande referensområde för forskningen kring medelhavsdieten. Nu vill man sprida kunskap och kännedom om kalabriens kulinariska skatter genom ett samarbete med fem restauranger runt om i Sverige.

Italienska handelskammaren i Sverige har valt de fem deltagande restaurangerna både med hänsyn till att de sedan länge är verksamma i viktiga och strategiska områden av Sverige och för att de, under en lång period, årligen tilldelats utmärkelsen **MARCHIO OSPITALITA' ITALIANA**, ett erkännande för deras mångåriga kulinariska skicklighet och servicekunnande.

De fem deltagande restaurangerna är:

ENOTEKET, Norrköping
DÖDEN I GRYTAN, Stockholm
LE BORGATE, Linköping
LIMONE, Västerås
VIA NAPOLI, Malmö

Rätter från Kalabrien i denna meny hittar du i rutan märkt **CUCINA CALABRESE**.

DOLCI & FORMAGGI - Dessерter & ostar - *Desserts & Cheeses*

CUCINA CALABRESE



22. PANNACOTTA ALLA LIQUIRIZIA CON LAMPONI

Den klassiska desserten i kalabrisk tappning gjord på världens bästa lakrits. **89:-** 

Calabrian version of the classic pannacotta, with licorice.

23. TARTUFO DI PIZZO

Kalabrisk gelato när den är som bäst! Hasselnöts-glass med smält choklad och cacao.

45:- / **ku!a**  

Hazelnut ice-cream with melted chocolate & cocoa.

24. DOLCE DI CREMA DI PRUGNE CON NOCE MOSCATA, ZENZERO, CANNELLA E GELATO ALLA VANIGLIA

Plommonkrämskaka med muskotnöt, ingefära, kanel och vaniljglass. **98:-**   

Plumcake with nutmeg, ginger, cinnamon & vanilla ice-cream.

25. ASSORTITO DI FORMAGGI

Tallrik med utvalda italienska ostar ackompanjerade av passande tillbehör. **129:-**  

Selection of Italian cheeses.

26. TIRAMISÚ

Enotekets läckra "upplyftare" lagad efter recept av gamle köksmästaren på vår vänkrog Pagnanelli utanför Rom.

89:-   (1/2 portion 54:-)

Our Tiramisú, based on a recipe from our friends at the Pagnanelli restaurant outside Rome.

27. TARTUFO DELICATO STILE ENO Enotekets delikata chokladtryffel. **59:-**  (även spår av nöt)

Home made chocolate truffle.

28. GELATO

Enotekets hemgjorda glass som varierar efter inspiration och tillgång på råvaror. Hör med servisen vad som gäller idag. **45:-** / **ku!a**  

Today's freshly made ice cream.

 = Gluten  = Laktos  = Nötter, Nuts  = Fråga servisen, Ask your server

ETT GLAS DESSERTVIN?

VI HAR ALLTID NÅGRA BRA REKOMMENDATIONER PÅ LAGER. FRÅGA OSSI!

PIZZA

P1. MARGHERITA 105:-

Tomat, mozzarella och toppat med färsk basilika.

Tomato, mozzarella, topped with fresh basil.

P2. BUFALA ACCIUGHE E PEPERONE 115:-

Tomat, buffelmozzarella, sardeller och grillad paprika.

Tomato, buffalo mozzarella, anchovy & roasted peppers.

P3. CAPRICCIOSA ORIGINALE 125:-

Tomat, mozzarella, champinjoner, grillad kronärtskocka, kokt prosciutto, ägg och svarta oliver.

Tomato, mozzarella, mushrooms, grilled artichokes, cooked prosciutto, egg & black olives.

P4. NOBILE 125:-

Tomat, mozzarella, gorgonzola, salvia och rökt kalkon.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, sage & smoked turkey.

P5. DELL'ORTOLANO 120:-

Tomat, mozzarella, svamp, lök, paprika, aubergine, zucchini och pachinotomat.

Tomato, mozzarella, mushroom, onion, peppers, eggplant, zucchini & pachino tomato.

P6. PANCETTA 125:-

Mozzarella, pancetta, oliver, rödlök och confiterade tomater.

Mozzarella, bacon, olives, red onion & confit tomatoes.

P7. CACCIATORE 135:-

Tomat, mozzarella, champinjoner, pancetta och salami.

Tomato, mozzarella, mushrooms, bacon & salami.

P8. LUNATICA 140:-

Vikt och fylld med tomat, mozzarella, napolitansk salladsmix, garnerad med caprino (getost) och prosciutto från Sauris.

Folded & stuffed with tomato, mozzarella, Neapolitan salad mix, topped with goat cheese & prosciutto from Sauris.

P9. PROSCIUTTO CRUDO 135:-

Tomat, mozzarella, lufttorkad skinka, oliver och napolitansk salladsmix.

Tomato, mozzarella, dry-cured ham, olives & Neapolitan salad mix.

P10. MARE E MONTI 135:-

Tomat, mozzarella, räkor och vitlöksstekta oreganokryddade champinjoner.

Tomato, mozzarella, shrimp & garlic fried mushrooms flavored with oregano.

P11. SALAMINO PICCANTE 135:-

Tomat, mozzarella, Calabresisk salamino och oliver.

Tomato, mozzarella, Calabrian Salamino & olives.

P12. PIZZA NERA 145:-

Bakas med samma surdegsbaserade deg gjord med Polselli-mjöl som övriga pizzor på Enoteket, men med tillsats av lite aktivt kol. Resultat blir en ännu mer lättsmält pizza med mycket spännande utseende.

Tomat, mozzarella, pancetta, färsk spenat och confiterad tomat. Kan även fås vegetarisk. "Black Pizza" Baked with the same sourdough as our other pizzas, but with the addition of a little active charcoal. The result is an even lighter pizza with a very exciting look.

Tomato, mozzarella, bacon & fresh spinach.

P13. TIROLESE 155:-

Tomat, blandning av mozzarella och Högländs-Fontina, lättrokt Tyrolerskinka, hackad karljohansvamp och rosésallad.

Tomato, mix of mozzarella & Highland Fontina, smoked Tyrol ham, chopped porcini mushrooms & radicchio.

P14. MAR LIGURE 165:-

Tomat, mozzarella, räkor, scampi, bläckfisk och vinsauterade musslor toppad med pesto äkta Liguriastyle.

Tomato, mozzarella, shrimp, prawns, squid & wine sautéed clams topped with a genuine Liguria style pesto.

P15. BOSCAIOLA 145:-

Tomat, mozzarella och 3 sorters svamp: kantareller, karljohan och portobello.

Tomato, mozzarella & 3 kinds of mushrooms: chanterelles, porcini and portobello.

P16. AL TONNO 135:-

Tomat, mozzarella, tonfisk och rödlök.

Tomato, mozzarella, tuna & red onion.

P17. PAESANA 135:-

Tomat, mozzarella, pancetta, lök, oliver och ägg.

Tomato, mozzarella, bacon, onion, olives & egg.

P18. CAPRINA 135:-

Tomat, mozzarella, getost, skivade rödbetor, spenat, napolitansk salladsmix och riven Parmigiano.

Tomato, mozzarella, goat's cheese, sliced beetroot, spinach, Neapolitan salad mix & Parmigiano.

P19. QUATTRO FORMAGGI 135:-

Mozzarella, getost, taleggio, gorgonzola och napolitansk salladsmix.

Mozzarella, goat's cheese, taleggio, gorgonzola & Neapolitan salad mix.

P20. BIANCA 145:-

Mozzarella, salsiccia, zucchini, vitlök, lagrad provolone och oregano.

Mozzarella, sausage, zucchini, garlic, provolone cheese and oregano.

Pizzor innehåller gluten och laktos men säg till om du vill ha en glutenfri pizzabotten. Den bakas dock i samma ugn.



Strykbrädan
Laxholmstorget 3
602 21 Norrköping

011-400 60 70
hej@enoteket.se
www.enoteket.se



ADVOKATFIRMAN
GLIMSTEDT



Kvalitetsstämpeln som tilldelas de restauranger som erbjuder välkomponerade menyer med smak av det genuina italienska köket.