

Nisse Molinder presenterar Stockholms Skreifestival med viner från Provinum

”Restaurangerna kommer att erbjuda varsin egenkomponerad två- respektive tre-rätters-meny. Prisvärt så det förslår: 250 kronor för två rätter, 300 för tre. Bland förrätterna: friterad skreitunga med läckra tillbehör, bouillabaisse, timjanstekt skreirom, lättrökt skreikind. Bland huvudrätterna: skreimousseline fylld med skaldjur, smörstekt skreirygg med halstrad skreilever, pocherad skreifilé med chablissås. Samtliga menyer ackompanjeras av omsorgsfullt utvalda vinpaket, tillhandahållna av de aktade konnässörerna hos vinagenturen Provinum. Vinerna som serveras till är Kloster Eberbach Steinberger Trocken 2014, San Cristoforo Amaranto 2014, Domaine Chevillon-Chezeaux ””Vieilles Vignes”” 2013 och Chassagne-Montrachet 1er cru Les Chenevottes 2012.”