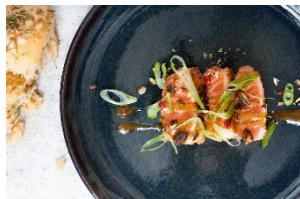
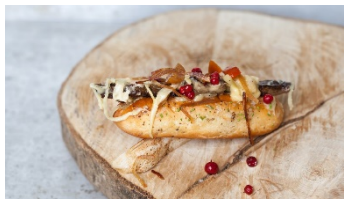


# | STYRBÆKS NYTÅR 2017 |

**En overflod af smagsoplevelser / ALL IN eller som 3-retters menu**

*- næsten uden arbejde undervejs, klar til anretning på tallerkner og fade -*

ALL IN MED APPETIZER, FORRET, PASTA & MELLEMET, HOVEDRET & TO DESSERTER



## **APPETIZER / VILD HOTDOG**

STYRBÆKS alternative HotDog med GranSalt og cremede Løg, VildSvineBacon & VildtLever, LyøHyben med vilde Løg og svenske TytteBær

## **MENU**

### **Nordiske Toner**

Færøsk Laks `tataki` med grønne, fynske EneBær og Kvan, knuste GræsKarKerner, SpringLøg, Rosa Peber-Sauce og STYRBÆKS MalUrtBrød

### **STYRBÆKS PASTA**

Ravioli med fynsk Vildt og Svampe og krydret Tomat med Capers, Salvie og Parmigiano Reggiano

### **Asian-style**

Bryst af fynsk VelfærdsHaneBryst med Chili, Lime og Galanga og STYRBÆKS Ingefær, KinaRadise & Squash-Tsukemono, SoyaBønner, BokChoy og ristede SesamFrø

### **JYSK KALV**

Medaljon af jysk KalveRyg med Sar og Citron, Pancetta-MascarponeKartoffel med Timian og saftige, sorte BelugaLinser med SherryVineddike, RødBede og karamelliserede RødLøg

### **Yin & Yang**

ValNødde-MandelMarcipanKage med JordNødder & Pistacie i cremet Chokolade med Rom og KirsebærKaramel

### **Pink Lady med Bombay Gin**

*og cremet Yuzu med tørrede Kirsebær*

*Med forbehold for ændringer*



## **ALL IN kr. 495 pr. kuv.**

*med vild appetizer og menu 6 retter med nordisk, italiensk, asiatisk, jysk og yin&yang*

## **3-retters menu kr. 350 pr. kuv.**

*med laks til forret, hovedret og chokoladenøddekage til dessert*

**Bestil på [www.styrbaeks.dk](http://www.styrbaeks.dk)**

*Som tidligere år laver vi kø-frie intervaller, hvor menuerne afhentes om eftermiddagen på STYRBÆKS*

# STYRBÆKS

Slettensvej 223 · 5270 Odense N · 65 91 50 01

www.styrbaeks.dk

# | STYRBÆKS NYTÅR 2017 |

## En overflod af smagsoplevelser / ALL IN eller som 3-retters menu

- næsten uden arbejde undervejs, klar til anretning på tallerkner og fade -

ALL IN MED APPETIZER, FORRET, PASTA & MELLEMMRET, HOVEDRET & TO DESSERTER

2017 har i STYRBÆKS-regi budt på udgivelse af hele to bøger, og det skal selvfølgelig smitte lidt af på årets nytårsmenu, hvor man både kan opleve elementer fra vildtkogebogen og fra Tsukemono-bogen med de helt unikke, japanske måder at tilberede både fisk og sprøde grøntsager.

Med appetizer'en indleder vi således nytårsmiddagen med en vild og elegant fornyelse af den danske hotdog-tradition.

Den første ret med færøsk laks bliver en nordisk fortolkning af en japansk klassiker, mens vores tur omkring Italien bliver i største respekt for det italienske ideal, at pasta laver man selvfølgelig selv!

I mellemretten får vi lejlighed til med de thailandske smagstoner at give ingefæren og kinaradisen den ultimative sprødhed.

Fra Guldrummet får vi velhængt filet af jysk kalveryg til hovedretten, og pancetta-kartofflen kan anrettes á part i en skål eller på tallerkenen med Belugalinser og rødbeder sammen med bøffen.

Desserterne er ikke helt uden procenter - og en Pink Lady nyder man selvfølgelig med sugerør!

### ALL IN kr. 495 pr. kuv.

med vild appetizer og menu 6 retter  
med nordisk, italiensk, asiatisk, jysk og yin&yang

### 3-retters menu kr. 350 pr. kuv.

med laks til forret, hovedret og chokoladenøddekage til dessert

Forretten med laks kan evt. udskiftes med pasta i 3-retters-menuen, hvis den skal bruges som børnemenu.  
Hør nærmere på tlf. 6591 5001

**Bestil på [www.styrbæks.dk](http://www.styrbæks.dk)**

Som tidligere år laver vi kø-frie intervaller, hvor menuerne afhentes om eftermiddagen på STYRBÆKS

version 3

# STYRBÆKS

Slettensvej 223 · 5270 Odense N · 65 91 50 01

www.styrbæks.dk

