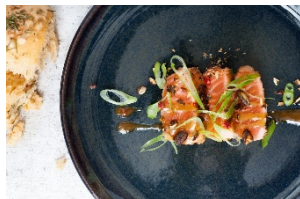
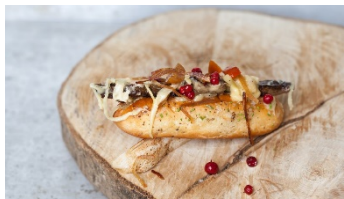


| STYRBÆKS NYTÅR 2017 |

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

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

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

