

# #Kvällsbrunchen

Brunchen uppstod i slutet av 1800-talet som svar på en önskan om att förgylla söndagen. Den bestod av en fusion av måltider – frukost och lunch – och serverades med ett glas champagne.

På W by Wijnjas har vi tagit avstamp i brunchens ursprung, men att äta brunch på kvällen gör att champagnen känns mer självklar. Menyn blir precis lagom onyttig, välgörande och lekfullt dekadent.

Det gör att man kan äta brunch på riktigt och således får uppleva hur vi tycker att det ska smaka.

## FYRA SMÅ RÄTTER MED ETT GLAS CHAMPAGNE 450 kronor

VÄNLIGEN BEKRÄFTA ERA MENYVAL OCH EVENTUELLA ALLERGIER SENAST 3 DAGAR FÖRE BESÖKET. ALLA PRISER PER PERSON.

### mat:

fattig riddare med brillat-savarin, sikrom och pepparrot  
smörstekt svamp på toast med pecorino  
ägg 66° med tryffelbrie, jordärtskockschips, bacon och lökringar  
rödräkor med blomkål, soja och sesam  
rökt röding med brynt smör, potatis, gräddfil och smulad kavring  
löksoppa med kantareller och gruyère  
ankmousse med persilja, kapris och mandel  
ankkroetter med citron  
chorizo med vita bönor och krämigt ägg  
charkuterier med cornichons och oliver  
fem ostar med marmelad och kex  
ugnspannkaka med bacon, sirap, soja och smör  
vit sparrisglass med ananas, maräng och rostad sockerkaka  
crème brûlée med smak av bränt fänkålsfrö

### dryck:

champagne	135	spicy bloody mary	115
vin	från 125	alkoholfritt	från 39
clara	69 / 89	kaffe	30