



## Chambre Nizza

Ert alldeles egna rum för kvällen är tillgängligt för sällskap om 7-10 personer. Om man är ok med att det är ordentligt trångt mellan stolarna går det precis att klämma in 12 personer också!

De olika uppläggen vi erbjuder där inne finner ni på de kommande sidorna. På sista sidan pratas det vin!

**Alla** bokningar i Chambre Nizza behöver bekräftas med ett giltigt betalkort via vårt bokningssystem innan den betraktas som **bekräftad**. All kommunikation innan det är att betrakta som en **preliminärbokning**.

För att vi ska kunna gå vidare med er förfrågan och göra en preliminärbokning som ni sedan bekräftar via ett separat mejl behöver vi:

- Val av meny
- För **Menu Pâtes** även ert gemensamma val av varmrätt.
- Ankomsttid. (**Fredagar och lördagar antingen mellan kl 16.00 - 18.00 eller från kl 20.30 och framåt**).
- Antal personer
- Namn
- Mejl
- Telefonnummer

**Du som bokar** är också ansvarig för att samla in info om eventuella allergier eller andra kostavvikelser som kan finnas i sällskapet och meddela oss i god tid. **Vi kan inte nog understryka hur mycket vi uppskattar god kommunikation kring detta!**



## Menu Pâtes

650:-/person

Nizzas motsvarighet till en avslappnad söndagsmiddag med nära och kära. Enkelt, familjärt och opretentiöst. Snacks, pasta och dessert. Ibland behöver det inte vara svårare än så!

**Snacks:** Mandlar, oliver, sardeller med toast, chark, bröd & smör.

Till **varmrätt** sedan ert **gemensamma** val mellan

**Lasagne**

(vegetarisk dito också tillgänglig)

eller

**Fermentata Cacio e Pepe**

eller

**Soupe au pistou.**

Varmrätten serveras alltid tillsammans med en **sallad**.

Exakt vad den innehåller beror på årstid!

Till **dessert** vår mandelkaka tillsammans med någon för säsongen passande frukt.

Eventuella allergier eller andra kostavvikelser undanräknade för det gemensamma valet av varmrätt. Vi kan alltid ordna något annat till den eller de som av dietskäl inte kan äta den gemensamma varmrätten.



## Menu Cave

845:-/person

En måltid bestående av ett flertal mindre rätter att dela på baserat på **Cave Nizzas** meny. Ett bord som successivt fylls av lite allt möjligt!

Menyn förändras en aning mer eller mindre dagligen. Det här är en middag för er som är ok med (och kanske till och med tycker att det är kul) att inte veta exakt vad det blir i förväg.

Med det sagt, någon sorts aning har vi så klart:

Först landar några olika **snacks**. Mandlar, oliver, lite chark etc.

En **crudo** på någon bra fisk vi lagt vantarna på. Dressade och fyllda **endiveblad**. Antagligen har vi någon sorts **musslor** på menyn som ibland gratineras och ibland lagas marinières. En **pâté** kan mycket väl dyka upp. Har vi fått tag på en fin **fågel** eller två så har de antagligen marinerats innan de åker in i ugnen. Sallad? Klart det blir en stadig **sallad**! Alltid tillsammans med nybakad **baguette**. Till avslutet kanske en **mandelkaka** eller **chokladmousse** landar på bordet.

**Både välkommet och viktigt att ni ger oss nödvändig info om eventuella allergier, kostavvikelser eller bara generella önskemål i god tid innan.**

**Vi gör alltid vårt bästa för att möta dessa!**

Cave Nizzas meny uppdateras löpande på vår hemsida, så kika där för att få en idé om det hela.



## Vin

Vi har ett ständigt roterande urval av viner vi älskar och är exalterade över! Vi hjälper mer än gärna till med en plan så att allt går som på räls när ni väl är här. Ett urval av våra viner finns alltid [här](#) under fliken LES VINS. Bara att hojta om ni i förväg önskar paxa och lägga undan specifika flaskor så hjälper vi gladeligen till med det.

Vi kan också göra det hela otroligt enkelt för er. För 850:-/person väljer vi mousserande, vita och röda viner som kommer att hållas generöst och fungera mångsidigt med vilken meny ni än väljer.

Eller så tar vi allt på plats om ni föredrar.  
Låt oss veta hur ni vill göra!