



## Chambre Nizza

Ert eget 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 preciiiis att klämma in 12 av er!

**Alla** bokningar i Chambre Nizza behöver bekräftas med ett giltigt betalkort via vårt bokningssystem innan den är **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** era val av varmrätt
- Ankomsttid  
**Valfritt mellan kl 16.00 – 21.00 söndagar - torsdagar.**  
**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 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

Som en avslappnad söndagsmiddag med nära och kära.  
Enkelt, familjärt och opretentiöst.

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

Till **varmrätt** era val mellan

**Fermentata Cacio e Pepe**

eller

**Lasagne**

(vegetarisk också tillgänglig)

eller

**Tortellini al brodo**

(vegetarisk också tillgänglig)

För **lasagne och tortellini**, både vegetarisk och med kött,  
behöver vi att **minst 4 personer väljer samma**.

**Vi behöver allas val av varmrätt senast 3 dagar innan.**  
**Vid utebliven eller ofullständig info serverar vi Cacio e Pepe!**

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 och vispad grädde.

**Eventuella allergier eller andra kostavvikelser undanräknade för valet av varmrätt. Vi kan alltid ordna något annat till den eller de som av olika skäl inte kan äta någon alls av varmrätterna. Låt oss veta i förväg!**



## 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 ut **snacks**. Mandlar, oliver, lite chark etc. En **pâté** kan mycket väl dyka upp. Kanske en **crudo** på någon bra fisk vi lagt vantarna på. Antagligen har vi någon sorts **musslor** på menyn som ibland gratineras och ibland lagas marinières. Har vi fått tag på en fin **fågel** eller två så rostas de säkert av hela. Och har vi fått hem mer än en sorts fin **fisk** så är det kanske den som bakas där i ugnen. Sallad? Klart det blir en stadig **sallad!** Alltid tillsammans med nybakad **baguette**. För att runda av landar **mandelkaka** eller kanske **crème brûlée** 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, 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!