



BABEL

Restaurang & Bar

Take Away

Vi på babbel erbjuder följande tapas som take away. Vi leverar maten kall från Oss. Så Ni kan laga färdigt den när det passar Er.

- | | |
|---|---|
| Gröna vitlöksmarinerade oliver 40:-
Ät dem som de kommer | Ost och chark 93:-
Brieost och gruyere tillsammans med bresaola och ungersk salami att äta med tillhörande tillbehör. |
| Potatischips med färskostdip 40:-
ät dem som de kommer | Rotfruktsgratäng 59:-
Värm gratängen i en form för sig i ugnen på 200 grader i ca 15 minuter. |
| Ostgratinerade nachos med jalapeños med guacamole och cheddarip 66:-
Värm nachosen i microvågsugn i formen utan lock i 1,5 minut på full effekt, ät dem sedan med medföljande dipsåser | Hummersoppa med sötpotatiscremè och räkor 83:-
lägg sötpotatisen och räkorna i en djup tallrik och koka upp soppan i en gryta. Slå sedan den varma soppan över tillbehören. |
| Vitlöksbröd med aioli 40:-
Värm vitlöksbrödet i ugnen på 200 grader i 10 minuter | Babbels kycklingpirog 65:-
Värm pirogen i ugnen på 200 grader i 15 minuter |
| Kamben med coleslaw 61:-
Värm kambenen i ugnen på 200 grader i 15 minuter. | Honungsgratinerad getost med sticklöksyoghurt och rostade pinjenötter 67:-
Värm getosten i ugnen på 200 grader i 15 minuter och ät det sedan tillsammans med sticklöksyoghurten och de rostade pinjenötterna |
| Miniburgare på kalvfärs serveras med coleslaw 66:-
Värm burgaren i ugnen på 200 grader i 15 min i ugnen. Välj mellan att steka på hamburgerbrödet lite eller ät det kallt. | Större alternativ |
| Chiligryta med smetana & syltad lök 71:-
Värm på chilin i en gryta på spisen tills det kokar. Servera sedan med smetana, löken och doppa naanbrödet. | Caesarsallad med val av kycklingfilé eller räkor 168:-
Salladen levereras med dressing och krutonger separat. Välj mellan att äta kycklingen kall eller värm på den i ugnen på 200 grader i 15 minuter, blanda ihop salladen med dressing och krutongerna |
| Kycklingspett med mango/currydip 63:-
Värm kycklingspetten i ugnen på 200 grader i ca 15 minuter (De är färdiglagade). Servera med mango/currydip | Sött efter maten. |
| Baconlindade dadlar & getostcremè 61:-
Värm dadlarna i ugnen på 200 grader i 15 minuter. Servera dem med getostcremèn | Vaniljpannacotta med äppelkompott, choklad och hallon 74:- |
| Capresesallad 66:-
Ät dem som det leveras, antingen som ett kompliment till övriga rätter eller som en rätt i sig. | |
| Heta räkor MSC 80:-
Värm räkorna och olja i en form eller gryta i ugnen på 200 grader i 15 minuter. (Oljan skall bubbla) Servera dem sedan i passande skål och glöm inte att doppa brödet i den goda oljan. | |