invece
Cucina italiana

MENU DI CAPODANNO 2026

NYÅRSSUPÉ



RISTORANTE INVECE – NYÅRSMENY

Fyra serveringar

I · AMUSE-BOUCHE

CROSTINO AI FRUTTI DI MARE

Krispigt surdegsskal fyllt med krämig skaldjursröra, citron, färska örter och löjrom.
Crispy sourdough tartlet filled with creamy seafood, lemon, fresh herbs and vendace roe.

II · ANTIPASTO

CARPACCIO DI MANZO ALLA JANZON

Tunt bankad oxfilé med dijonkräm, kapris, finhackad rödlök, confiterad äggula, Parmigiano Reggiano och krispig potatis.
Thinly pounded beef tenderloin with Dijon cream, capers, red onion, confit egg yolk, Parmigiano Reggiano and crispy potatoes.

III · SECONDO PIATTO

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

Helstekt oxfilé med smörstekt brioche, anklever, tryffelsky, svart tryffel och potatisterrin.
Beef tenderloin Rossini with foie gras, toasted brioche, truffle sauce, black truffle and potatoeterrin.

VÄLJ MELLAN / CHOOSE

SALMERINO ALL'ASTICE

Smörstekt rödingfilé med hummersås, hummer ravioli, rotselleripuré, säsongens primörer och löjrom.
Butter-seared Arctic char with lobster sauce, lobster ravioli, celeriac purée, seasonal vegetables and vendace roe.

IV · DOLCE

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO

vit chokladpannacotta med skogsbärskompott, vanilj och krispig mandeltuile.
white chocolate panna cotta with forest berry compote, vanilla and crisp almond tuile.

Vänligen meddela eventuella allergier och önskemål om specialkost vid bokning.

I Nostri Orari

Våra Sittningar

FIRA NYÅRSAFTON PÅ INVECE

31 DECEMBER 2026

Avsluta året med en festlig italiensk fyrarättersmeny, goda viner och en stämningsfull kväll på Södermalm.

FÖRSTA SITTNINGEN · 795 KR

16.30 · 17.00 · 17.30 · 18.00 · 18.30

Inled nyårsafton med en elegant middag i gott sällskap, innan kvällens fortsatta firande tar vid.

ANDRA SITTNINGEN · 1 095 KR

20.30 · 21.00 · 21.30 · 22.00 · 22.30

Njut av en lång nyårsmiddag och låt kvällen övergå i fest. Stanna kvar, njut av atmosfären och fira tolvslaget tillsammans med oss.

Festen slutar inte vid tolvslaget!

När vi har skålat in det nya året fortsätter firandet i vår bar med champagne, cocktails, musik och härlig nyårsstämning.

Samla vännerna, höj glasen och låt årets första timmar börja på bästa sätt!

Baren håller öppet till kl. 01.00.

Båda sittningarna inkluderar vår fyrarätters nyårsmeny. Dryck beställs separat.

Begränsat antal platser – boka ert nyårsfirande på Invece.

Menù Vegetariano

Vegetarisk nyårssupé
795:-

I · AMUSE-BOUCHE

CROSTINO AL TARTUFO

Krispigt surdegsskal fyllt med len ricottakräm och svart tryffel.
Crispy sourdough tartlet filled with silky ricotta cream and black truffle.

II · ANTIPASTO

BURRATA PUGLIESE

Krämig burrata med tomattartar, balsamicopärlor och basilikaolja.
Creamy burrata with tomato tartare, balsamic pearls and basil oil.

III · SECONDO PIATTO

RAVIOLI AL TARTUFO

Handgjord ravioli fylld med buffelricotta och spenat, serverad med krämig tryffelsås, parmesankrisp och Parmigiano Reggiano.
Handmade ravioli filled with buffalo ricotta and spinach, served with creamy truffle sauce, crispy Parmesan and Parmigiano Reggiano.

IV · DOLCE

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO
Vit chokladpannacotta med skogsbärskompott, vanilj och krispig mandeltuile.
white chocolate panna cotta with forest berry compote, vanilla and crisp almond tuile.
