

# KONCEPTIDÉ FÖR NY RESTAURANG I NYNÄSHAMN

Pizzabaren

## Vision

- Skapa en modern och attraktiv kvarterskrog och mötesplats som sätter Nynäshamn på kartan.
- Inredningen ska vara mysig och hemtrevlig och bidra till något nytt.
- Att skapa en restaurang som erbjuder Italienska rätter med focus på Pizza men andra små rätter som Pasta, desserter ska också serveras.
- Restaurangen ska erbjuda både lunch och kväll med bordsservering, Take away och barservering.
- Restauragen ska ha alkoholtillstånd för att kunna servera vin och öl till maten.



# **Inredningskoncept Restaurang och bar**



## Stilrena ytor som ger utrymme för själfulla detaljer





**Plats för höga och låga bord. Tvåor, fyror, community tables och lägre loungesittning**

FREDSGATAN

# 10

BENVENUTO



# Exempel på meny

## Prosecco, vin och lokal öl



## Espresso



## Antipasti



Gott bröd från lokalt bageri



Charkuteri bricka  
Lokala leverantörer



Vitkållsallad med Citron  
& Honungs Vinegrette

## Pasta/Risotto



Veckans pasta & risotto

## Dolce



Klassiska Italienska  
desserter om Tiramisu,  
Pannacotta, Glass.

## Pizza



Tomatsås Mozzarella  
Färsk Basilika.  
(Kan även göras i ett  
mindre barnformat)



Vit pizza – Ricotta,  
Chevré, Färsk spenat  
Pinjenötter



Tomatsås Mozzarella  
Parmaskinka, Ruccola  
sallad



Tomatsås Mozzarella  
Grillade grönsaker i  
vitlöksolja, hyvlad  
Pecorino ost.



Tomatsås Mozzarella  
Skaldjur i marinad av  
Riven citron, finhackad  
Rosmarin/persilja, vitlök

## Dessert Pizza



Halv-pizza med  
blandade ostar serveras  
uppskuren och serveras  
med tomatmarmelad



Halv-pizza med hallon och  
vit choklad serveras med  
vaniljglass.