THE DE ON ARING ON

SAL/MONS LOVERS NIGHT



27 NOV. 2025

Una straordinaria ed esclusiva serata dedicata al salmone e alla sua versatilità culinaria in accostamento ad originali cocktails ed effervescenti bollicine.

PREZZO SERATA

58€

Via Gorani, 5 MILANO BALTICBAR drinks & nordic food

FINGERS SMØRREBROD

Pane di segale, salmone gravlax alla barbabietola, Green Chase germogli di daikon

Pane bianco tostato aringa affumicata con crema di yogurt al salmone

Bignè nido di salmone e papavero

Lingotto di salmone scottato all'olio di aneto e leggera maionese al wasabi

Negroni <u>Baltico</u>

PROFUMO DI SALMONE E ABETE

Raviolo aperto di salmone affumicato al sentore di abete e topinambur

-

Cocktail Bosco Incantato

GRAVLAX E CHARMAT

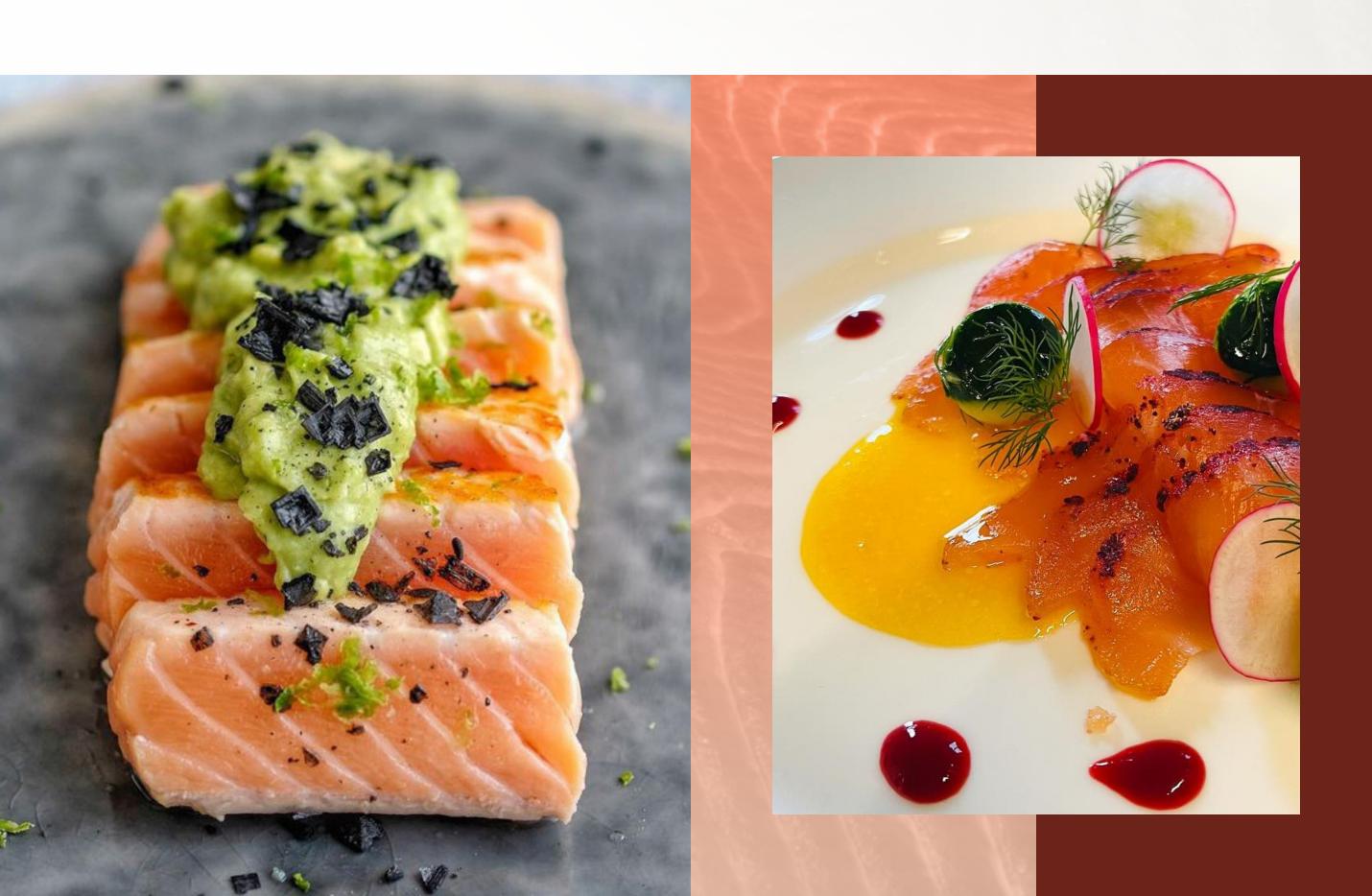
Salmone gravlax marinato all'arancia, stracciatella di bufala, crumble al whiskey

Bollicina metodo Charmat

ZUPPA BALTICA E MERLOT

Zuppa di orzo e farro con polpettine croccanti al salmone

Birra doppio malto aromatica



PER INFO E PRENOTAZIONI CONTATTATECI

info@balticbar.it
TEL. 39 02 4964 2084 | M. +39 339 149 9568
Via Gorani, 5 - Milano

