

THE SHARING ÖHTU

SALMON

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 Baltico

GRAVLAX E CHARMAT

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

—

Bollicina metodo Charmat

PROFUMO DI SALMONE E ABETE

Raviolo aperto di salmone affumicato al sentore di abete e topinambur

—

Cocktail Bosco Incantato

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

