

# bara vara

## BARASMÅRÄTTER

HJÄLMAREN GÖS 149:-

libbsticka, bakad beta, friterad pilgrimsmussla och smörad krabbuljong

RÅSTEKT HUMMER 175:-

krispigt vaktelägg från Bokelundsgården, fermenterad ramslök, hollandaise och bottarga

STEKT GNOCCHI 129:-

bakad tomat, saltrostad mandel, röd basilika och grön emulsion

HALSTRAD KAMMUSSLA 145:-

inlagda gröna jordgubbar, råhyvlad rädisa, krassecrème och ättikschips

BRIOCHE 139:-

krispig flåksida, lagrad gruyère, chilijam, gurka, majonnäs och inlagd silverlök

TARTAR PÅ HÄNGMÖRAD OXRYGG 149:-

picklade trattkantareller, lökmarmelad, granskottsemulsion, potatiships och blåbär

SKÅNSK OXFILE 169:-

riven alpost, svampkrokett, smörstekt rosenkål, körvel och emulsion på björksav

HEMRÖKT FRÖYALAX 145:-

kalixlöjrom, gräddfilsskum, citronpärlor, pressgurka och friterad lök

CHÈVRE MULTIRECETTES 99:-

torkad rödbeta, björnbärs crème och karamelliserad pistagenöt

BJÖRNBÄRS CRÈME 105:-

torkad citronkaka, färska björnbär, glass på vit choklad och timjan

CRÈME BRÛLÉE 89:-

OSTSERVERING MED TILLBEHÖR 135:-

*Alla rätter serveras i förrätsstorlek och vi rekommenderar 3-5 rätter per person*

## BARAKLASSIKER

ANTIPASTI 179:-

inlagda grönsaker, färskostcrème och vittlöksbröd

LINGUINE 195:-

havskräfta, tryffel och vilda svampar

BURRATA 179:-

torkad tomat, tomatsoffrito, citronette, friterad lök, röd basilika och rostad pistagenöt

BIFF RYDBERG 295:-

PELLE JANZON 165/265:-

*Vid allergier vänligen kontakta personalen*

# bara vara

## SMALL DISHES

### PIKE-PERCH FROM HJÄLMAREN 149:-

loveage, baked beets, deep-fried scallops and buttered crab broth

### FRIED LOBSTER 175:-

crispy quail egg from Bokeslundsgården, fermented wild-onions, hollandaise and bottarga

### FRIED GNOCCHI 129:-

baked tomato, salted almond, red basil and green emulsion

### FRIED SCALLOP 145:-

pickled green strawberries, radish planed raw, cress cream and vinegar chips

### BRIOCHE 139:-

crispy pork belly, aged gruyère, chillijam, cucumber, mayonnaise and pickled white onion

### SIRLOIN TARTAR 149:-

pickled chanterelles, onion marmalade, branchlet emulsion, potato chips and blueberries

### FILLET OF BEEF 169:-

from Skåne with grated local cheese, mushroom croquette, butter fried brussels sprouts, chervil and birch sap emulsion

### SMOKED SALMON FROM FRÖYA 145:-

Kalix roe, sour cream foam, lemon pearls, cucumber and deep fried onions

### CHÈVRE MULTIRECETTES 99:-

dried beetroot, blackberry cream, caramelized pistachio nut

### BLACKBERRY CREAM 105:-

dried lemon cake, fresh blackberries and ice cream on white chocolate and thyme

### CRÈME BRULÉE 89:-

### CHEESES WITH ACCESSORIES 135:-

*All dishes come in the size of an entree and we recommend 3-5 dishes per person*

## CLASSICS

### ANTIPASTI 179:-

vegetables, cream cheese and garlic bread

### LINGUINE 195:-

langoustine truffles and wild mushrooms

### BURRATA 179:-

dried tomato, tomato soffrito, lemon, deep fried onion, red basil and roasted pistachio

### BEEF RYDBERG 295:-

### PELLE JANZON 165/265:-

*Please contact the staff if you have any allergies*