

# 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, 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, svampkroket, smörstekt rosenkål, körvel och emulsion på björksav

RÖKT POTATIS 145:-

kalixlörrom, pepparrotscrème, flarn på linfrö, grönt äpple, torkad fänkålsdill och brynt smörvinaigrette

BAKAD SAINT-MARCELLIN 125:-

karamelliserade nötter, blåbärscrème och frystorkade blåbär

BJÖRNBÄRSCRÈME 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, basil and green emulsion

FRIED SCALLOP 145:-  
pickled green strawberries, radish planed raw, cress cream and vinegar chips

BRIOCHE 139:-  
crispy pork side, aged gruyère, chilljam, 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 POTATOES 145:-  
bleak roe from Kalix, horseradish cream, flaxseed, green apple, dried fennel dill and browned butter vinaigrette

BAKED SAINT-MARCELLIN 125:-  
caramelized nuts, blueberry cream and dried blueberry

BLACKBERRY CREAM 105:-  
dried lemon cake, fresh blackberries and white chocolate- and thyme ice cream

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*