

bara vara

BARASMÅRÄTTER

HJÄLMAREN GÖS 185:-

libbsticka, bakad beta, friterad pilgrimsmussla och smörad krabbuljong

RÅSTEKT HUMMER 195:-

krispigt vaktelägg från Bokelundsgården, fermenterad ramslök, hollandaise och bottarga

STEKT GNOCCHI 145:-

bakad tomat, saltrostad mandel, basilika och grön emulsion

HALSTRAD KAMMUSSLA 175:-

inlagd vit sparris, råhyvlad rödisa, krassecrème och ättikschips

BRIOCHE 155:-

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

TARTAR PÅ HÄNGMÖRAD OXRYGG 169:-

picklade trattkantareller, lökmarmelad, granskottsemulsion, potatiships och blåbär

SKÅNSK OXFILE 189:-

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

RÖKT POTATIS 165:-

kalixlöjrom, 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 95:-

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 245:-

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 185:-
loveage, baked beets, deep-fried scallops and buttered crab broth

FRIED LOBSTER 195:-
crispy quail egg from Bokeslundsgården, fermented wild-onions, hollandaise and bottarga

FRIED GNOCCHI 145:-
baked tomato, salted almond, basil and green emulsion

FRIED SCALLOP 175:-
pickled white asparagus, radish planed raw, cress cream and vinegar chips

BRIOCHE 155:-
crispy pork side, aged gruyère, chilljam, cucumber, mayonnaise and pickled white onion

SIRLOIN TARTAR 169:-
pickled chanterelles, onion marmalade, branchlet emulsion, potato chips and blueberries

FILLET OF BEEF 189:-
from Skåne with grated local cheese, mushroom croquette, butter fried brussels sprouts,
chervil and birch sap emulsion

SMOKED POTATOES 165:-
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 95:-

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 245:-
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