

bara vara

BARASMÅRÄTTER

DYKFÅNGAD PILGRIMSMUSSLA 179:-

jalapeñoskräm, grön tomat, lättrokt broccoli, krutonger och torkat kycklingskinn

RÖDRÅKA 189:-

syltad vitlök, jordärtskockschips och skaldjursbearnaise

TARTAR PÅ SOTAD OXRYGG 169:-

cornichons, dijonnaise, friterad kapis, äggkräm, picklad lök och riven pepparrot

STEAMBUN 169:-

griskind, shiso, szechuankräm, yuzurostade sesamfrön och chilimarinerad kål

SVENSK OXFILÉ 189:-

jordärtskocka, stuvad svartkål, lagrad cheddar, krispig kål och rökt pankot

MISOSTEKT MARULK 185:-

sotad hjärtsallad, ansjovis, räkkroket, juice från betor och beurre blanc

TEMPURAFRITERAD BROCCOLINI 145:-

yoghurt, kanelsalt, koriander, confiterad citron och brynt chilismör

KALIXLÖJROM 195:-

spansk omelett, gräddfilsskum, citronsyltad schalottenlök, kryddkrasse och lökfärg

SALT CHOKLADKRÄM 115:-

kryddigt bovete, kanderad macadamianöt och sorbet på Granny Smith

BAKAD SAINT-MARCELLIN 125:-

karamelliserade nötter, blåbärscrème och frystorkade blåbär

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 vitlöksbröd

LINGUINE 225:-

confiterad lök, 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

DIVERS SCALLOP 179:-

jalapeño cream, green tomato, lightly smoked broccoli, croutons and dried chicken skin

RED PRAWNS 189:-

pickled garlic, jerusalem artichoke chips and seafood bearnaise

TARTAR OF SIRLOIN 169:-

cornichons, dijonnaise, fried capers, egg cream, pickled onion and horseradish

STEAMBUN 169:-

pork cheek, shiso, szechuan cream, yuzu roasted sesame seeds and chili marinated cabbage

SWEDISH FILLET OF BEEF 189:-

jerusalem artichoke, stewed black cabbage, aged cheddar, crispy cabbage and smoked panko

MISO FRIED MONKFISH 185:-

blackened gemsalad, anchovies, shrimp croquette, beet juice and beurre blanc

TEMPURA FRIED BROCCOLINI 145:-

yoghurt, cinnamon salt, coriander, confit lemon and browned chili butter

BLEAK ROE FROM KALIX 195:-

spanish omelette, sour cream foam, lemon pickled shallot, spice cress and onioncrisp

SALT CHOCOLATE CREAM 115:-

spicy buckwheat, candied macadamia nut and sorbet on Granny Smith

BAKED SAINT-MARCELLIN 125:-

caramelized nuts, blueberry cream and dried blueberries

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 225:-

confit of onion, 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