

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 kapris, äggkräm, picklad lök och riven pepparrot

TERRIN PÅ KYCKLING 159:-

spetskål, rostade pumpakärnor, körvel, gröna linser, morotskräm och smörad kycklingbuljong

SVENSK OXFILE 189:-

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

HALSTRAD SKREITORSK 185:-

spritärtor, broccoli, ramslök, blåmusslor och smörad selleribuljong

TEMPURAFRITERAD BROCCOLINI 145:-

yoghurt, kanelsalt, koriander, confiterad citron och brynt chilismör

KALIXLÖJROM 195:-

spansk omelett, gräddfilsskum, citronsyltad schalottenlök, kryddkrasse och lökfarn

CHOKLADMOSSE 115:-

blåbärgelé, hibiskus och karamellskum

CRÈME BRÛLÉE 95:-

OSTSERVERING MED TILLBEHÖR 135:-

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

BARAKLASSIKER

ANTIPASTI 179:-

charkuterier, inlagda grönsaker, ost, färskostcrème och vittöksbröd

KRÄMIG RISONI 175:-

ostronskivling, färsk spenat och riven tryffelpecorino

OXFILE 275:-

krämig risoni, ostronskivling, färsk spenat och riven tryffelpecorino

PELLE JANZON 165/265:-

utbankad oxfile, crème fraiche, smörstekt bröd, löjrom, rödlök och öggula

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

TERRIN OF CHICKEN 159:-

cabbage, roasted pumpkin seeds, chervil, green lentils, cream of carrot and buttered chicken broth

SWEDISH FILLET OF BEEF 189:-

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

SKREI COD 185:-

green peas, broccoli, wild garlic, mussels and buttered celery broth

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

CHOCOLATE MOUSSE 115:-

blueberry gel, hibiskus and caramel foam

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:-

charcuterie, pickled vegetables, cheese, cream cheese and garlic bread

CREAMY RISONI 175:-

oyster mushrooms, spinach and grated truffle pecorino

FILLET OF BEEF 275:-

creamy risoni, oyster mushrooms, spinach and grated truffle pecorino

PELLE JANZON 165/265:-

raw fillet of beef, crème fraiche, butter fried bread, bleak roe, red onion and yolk

Please contact the staff if you have any allergies