

bara vara

BARASMÅRÄTTER

SMÖRSTEKT BRIOCHE 150:-

friterat lantägg, gräddstekta kantareller, picklad pepparrot och tryffelpecorino

NORSK MARULK 170:-

lardo, smörstekta kantareller, svartkål, torkad svamp och smörad buljong på hjärtmusslor

TARTAR PÅ ÖRING FRÅN SIRDALEN 160:-

krondillspicklad västerågurka, löjrom, citronpärlor, råhyvlad rättika och krispig svartrot

SVENSK LAMMINNERFILÉ 180:-

vesterhavskroket, frasig jordärtskocka, vilda svampar och smörad kycklingbuljong

TUTTUL BRÖD 160:-

friterad kalvbräss, ingefärsmajonnäs, ångad spetskål, chilipicklad lök och habaneroolja

TATAKI PÅ OXRYGG 170:-

gravad äggula, rättika, yuzuponzu, shiitake och röd currymajonnäs

FALAFEL 140:-

grön chili, västerågurka, bränd morot och yoghurt

SORBET PÅ VINDRUVA 100:-

crème fraiche, kanderade hasselnötter och oxalis

MJÖLKCHOKLADSORBET 120:-

myttade hjortron, chokladganache, saltkola, bakad choklad och hjortronskum

OSTSERVERING MED TILLBEHÖR 140:-

Alla rätter serveras i förrätsstorlek och vi rekommenderar 2 - 4 rätter per person

BARAKLASSIKER

ANTIPASTI 180:-

charkuterier, inlagda grönsaker, ost, färskostcrème och vittöksbröd

BOOKMAKER 240:-

ryggbiff på surdegsbröd, dijonnaise, krispig lök, riven tryffelpecorino, chilipicklad lök och baby gem

LINGUINE 240:-

hjärtmusslor, rödräka, burrata, san marzano tomater, vittlök, färsk spenat och oregano

PELLE JANZON 180/280:-

utbankad rå oxfilé på smörstekt bröd, crème fraiche, löjrom, rödlök och äggula

Vid allergier vänligen kontakta personalen

bara vara

SMALL DISHES

BUTTER FRIED BRIOCHE 150:-

deep-fried egg, creamy chantarelles, pickled horseradish and truffle pecorino

NORWEGIAN MONKFISH 170:-

lardo, butter fried chantarelles, black cabbage, dried mushrooms and buttered broth of mussels

TARTAR OF TROUT FROM SIRDALLEN 160:-

crown dill pickled västerås cucumber, bleak roe, lemon pearls, raw planed radish and crispy salsify

SWEDISH LAMB TENDERLOIN 180:-

vesterhavs croquette, crispy jerusalem artichoke, wild mushrooms and buttered chicken broth

TUTTUL BREAD 160:-

deep-fried sweetbread, ginger mayonnaise, steamed cabbage, chili pickled onion, habanero oil

TATAKI OF TENDER SIRLOIN 170:-

pickled egg yolk, radish, yuzu ponzu, shiitake, red curry mayonnaise

FALAFEL 140:-

green chili, västerås cucumber, blackened carrot and yoghurt

SORBET OF GRAPE 100:-

creme fraiche, candied hazelnuts and oxalis

MILK CHOCOLATE SORBET 120:-

cloudberries, chocolate ganache, salted caramel, baked chocolate and cloudberry foam

CHEESES WITH ACCESSORIES 140:-

All dishes are served in the size of an entree and we recommend 2 - 4 dishes per person

CLASSICS

ANTIPASTI 180:-

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

BOOKMAKER 240:-

sirloin on sourdough bread, dijonnaise, crispy onions, grated truffle pecorino, chili pickled onions and baby gem

LINGUINE 240:-

mussels, red shrimp, burrata, san marzano tomatoes, garlic, fresh spinach and oregano

PELLE JANZON 180/280:-

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

Please contact the staff if you have any allergies