

bara vara

SNACKS

FALAFEL 80:-
grön chili, inlagd gurka, bränd morot och yoghurt

KROKETT 80:-
på pata negra och gruyere

OSTRON 40:-
naturella med tillbehör

FÖRDRINK

STRAWBERRY GINGER 126:-
vodka, jordgubb, lime, gingerbeer

PREPPY PEACH 126:-
konjak, cointreau, citronjuice, socker, persika, äggvita

BITTER ELDERFLOWER 126:-
fläderlikör, aperol, citronjuice, mousserande vin,
socker, äggvita

MARGARITA 126:-
tequila, limejuice, cointreau

WHISKEY SOUR 126:-
whiskey, citronjuice, socker, äggvita

LADY PASSION 126:-
gin, cointreau, passionsfrukt, citronjuice, socker

OLD FASHIONED 126:-
bourbon, angostura, apelsinzest, socker

HENDRICK'S TONIC 146:-
hendrick's gin, tonic, gurka

ALKOHOLFRITT

PERSIKATWIST 76:-
persika, citronjuice, socker, soda

SYRLIG INGEFÄRA 76:-
ingefära, lime, gingerbeer

BUBBEL

CAVA MONTCADI 95/490:-
brut, katalonien, spanien

ZONIN PROSECCO 100/520:-
brut special cuvée, veneto, italien

MOËT & CHANDON 135/820:-
brut, champagne, frankrike

VEUVE CLICQUOT 145/900:-
brut, champagne, frankrike

MUMM CORDON ROUGE 115/690:-
brut, champagne, frankrike

ÖL & CIDER

BRYGGMÅSTARENS FATÖL 69:-
HELSINGBORGS BRYGGERI FATÖL 89:-

PERONI 69:-

STELLA ARTOIS 69:-

SIERRA NEVADA PALE ALE 69:-

NEWCASTLE BROWN ALE 75:-

BRYGGMÅSTARENS PREMIUM GOLD 79:-

BRYGGMÅSTARENS MELLANÖL 65:-

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER HELL 50CL 89:-

SAN MIGUEL GLUTENFRI 69:-

PILSNER URQUELL 69:-

RÅÅ BRYGGERI 79:-

CORONA 75:-

NON ALCOHOLIC BEER 59:-

REKORDERLIG CIDER 69:-

CIDER CIDRAIE 75:-

bara vara

BARASMÅRÄTTER

BRYNT SMÖRBRÅSERAD ROTSELLERI 160:-
grönkål, sotat nashipäron, svampbuljong och lagrad prästost

BAKAD BERGTUNGA 180:-
snökrabba, arenkhakaviar, sjökorall och sandefjordsås

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 160:-
grön tomat, krispigt kycklingskinn, lättrokt broccoli, torkad fänkålsdill och jalapeñosmayo

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, inlagd gurka, bränd morot och yoghurt

YOGHURTBAVAROISE 100:-
dulcecrème, kanderade hasselnötter, glass på björnbär och yoghurt

MJÖLKCHOKLADSORBIT 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 vittlöksbröd

IBERICO SANDWICH 240:-
krispig iberico pluma på surdegbröd, 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 fraîche, löjrom, rödlök och äggula

Vid allergier vänligen kontakta personalen

bara vara

SMALL DISHES

BROWNED BUTTER BRAISED CELERIAC 160:-
kale, nashi pear, mushroom broth and aged priest cheese

BAKED LEMON SOLE 180:-
snow crab, arenkhakaviar, sea coral and sandefjord sauce

GRILLED SCALLOP 160:-
green tomato, crispy chicken skin, lightly smoked broccoli, dried fennel dill and jalapeño mayo

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, pickled cucumber, blackened carrot and yoghurt

YOGHURT BAVAROISE 100:-
dulce cream, candied hazelnuts, ice cream on blackberries and yoghurt

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

IBERICO SANDWICH 240:-
crispy iberico pluma 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 fraîche, butter fried bread, bleak roe, red onion and yolk

Please contact the staff if you have any allergies

bara vara

VITT VIN PÅ GLAS

YVON MAU 80/380:-
colombard, chardonnay, bourdeaux, frankrike

JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC 125/560:-
sauvignon blanc, rueda, spanien

PETIT CHABLIS BLANCS CAILLOUX 130/590:-
chardonnay, chablis, frankrike

GUSTAV ADOLF SCHMIDT RIESLING TROCKEN
100/450:-
riesling, rheinhessen, tyskland

FERNAND ENGEL PINOT BLANC RÉSERVE
110/500:-
auxerrois, pinot blanc, alsace, frankrike

NUITON-BEAUNOY BOURGOGNE CHARDONNAY
RÉSERVE 130/590:-
chardonnay, bourgogne, frankrike

PAZO DE SEÑORANS ALBARIÑO 125/560:-
albariño, rias baixas, spanien

LES PARCELLAIRES 110/500:-
sauvignon blanc, côtes de gascogne, frankrike

RÖTT VIN PÅ GLAS

ON THE NOSE SHIRAZ MOURVEDRE 80/380:-
shiraz, mourvedre, western cape, sydafrika

PICO CUADRO 130/590:-
tempranillo, ribera del duero, spanien

IZADI RESERVA 130/590:-
tempranillo, rioja, spanien

VILLE DI ANTANÈ RIPASSO 120/540:-
corvina veronese, rondinella, veneto, italien

MONTESSU SARDINIEN 120/540:-
cabernet franc, cabernet sauvignon, carignan,
merlot, syrah, veneto, italien

MAS JANEIL FRANKRIKE 130/590:-
grenache, carignan, syrah, mourvèdre, côtes du
roussillon, frankrike

SARONSBERG PROVENANCE 125/560:-
shiraz, western cape, sydafrika

ANT MOORE PINOT NOIR 130/590:-
pinot noir, marlborough, nya zeeland

ROSÉVIN PÅ GLAS

FORTANT DE FRANCE 80/380:-
grenache, languedoc, frankrike

DOMAINE HOUCART ROSÉ 110/550:-
grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon,
provence, frankrike

FRÅGA OSS FÖR ATT SE
FULLSTÄNDIG VINLISTA!

SÖTA VINER

PETER LEHMANN 90:-
botrytis semillon, barossa valley, australien

BRUMAIRE NOVEMBRE 90:-
petit manseng, pacherenc-vic-bilh, frankrike

BRAIDA MOSCATO VIGNA SENZA NOME 80:-
moscato, piemonte, italien

ANTIQUE SHERRY PEDRO XIMENES 80:-
jeres, spanien

TAYLOR'S 10 YEARS OLD TAWNY NV 90:-
touriga nacional, touriga francesa, duoro, portugal

bara vara

KAFFEDRINKAR

IRISH COFFEE 126:-
james, farinsocker, kaffe, grädde

FRENCH COFFEE 126:-
cognac, farinsocker, kaffe, grädde

CAFÈ ORANGE 126:-
cointreau, kaffe, grädde

LEONARD SACHS 126:-
grand marnier, kahlua, kaffe, grädde

ESPRESSO MARTINI 126:-
vaniljvodka, kahlua, rörsockerlag, espresso

ROM

RON ZACAPA 36:-

HAVANA CLUB ANEJO 15 ANOS 62:-

ANGOSTURA 1787 40:-

PLANTATION RUM BARBADOS GRAN RESERVE 32:-

PLANTATION RUM TRINIDAD 2003 36:-

PLANTATION RUM JAMAICA 2005 36:-

PLANTATION RUM PANAMA 2004 36:-

PLANTATION RUM EXTRA OLD 20yo 38:-

CALVADOS & GRAPPA

CALVADOS BOULARD VSOP 32:-

CALVADOS BOULARD XO 12yo 36:-

GRAPPA FATTORIA DI CAVALCASELL 28:-

GRAPPA DI BAROLO MAROLO 9yo 46:-

GRAPPA BARBARESCO 36:-

GRAPPA NONINO RISERVA 5yo 42:-

FÖR ETT STÖRRE URVAL,
FRÅGA OSS OM VÅR AVECLISTA!

KAFFE

KAFFE/TE 38:-

ESPRESSO ENKEL/DUBBEL 38/40:-

CAPPUCCINO 42:-

CAFFÈ LATTE 44:-

CAFÉ AU LAIT 42:-

VARM CHOKLAD MED GRÄDDE 40:-

ALKOHOLFRITT

COCA COLA, COCA COLA ZERO 39:-

FANTA, SPRITE, BONAQUA 39:-

LÄTTÖL 39:-

JUICE 29:-

REDBULL 55:-

ALKOHOLFRITT VIN 60:-

ALKOHOLFRITT BUBBEL 60:-

WHISKY

THE BALVENIE 12yo 36:-

THE GLENLIVET 18yo 40:-

MACALLAN 12yo 38:-

MACALLAN 18yo 46:-

BOWMORE 18yo 38:-

LAPHROAIG 10yo 36:-

ARBEG 10yo 36:-

ARBEG CORRYVRECKAN 48:-

KONJAK

HENNESSY VS 32:-

HENNESSY XO 58:-

HENNESSY PARADIS IMPERIAL 280:-

MARTELL VS 32:-

MARTELL XO 62:-

MARTELL CORDON BLEU 48:-