

bara vara

MENY

TARTAR PÅ KAMMUSSLA 160/280:-

gurka, ingefärsmayo, picklad grön chili, sojapärlor, rispapper och forellrom

GLASBAKAD TORSKRYGG 180/340:-

spenat, hasselnötter, arenkacaviar, grillad morot, körvelolja, gräslök och smörad musselbuljong

KRISPIG SCHNITZEL PÅ IBERICO SECRETO 280:-

smörstekt ekskivling, friterad jordärtskocka, färskriven tryffel, vitlöksblomma, tryffelpecorino och rostad vitlöksmayo

HÄNGMÖRAD OXFILE 190/360:-

dragonlök, morot x2, pumpacrème, krispig kalvbräss, spräckt vinögersky

LÄTTRÖKT POTATIS 140/240:-

citronrimmad blomkål, blomkålscrème, rostad mandel, krispig potatis, citronette och wasabiblomma

BAKAD RÖDING FRÅN UMEÅ 180/340:-

råstekt hummer, sparrisbroccoli, grönärtscrème, krispig kål och skummad kräftsås

TORTELLINI 180/280:-

oxfilé, picklad trumpetsvamp, grönkål, färskriven tryffel, lagrad gruyere och sås på murklor och tryffel

VEGETARISK TORTELLINI 140/240:-

ekskivling, grönkål, lagrad parmesan, brynt mandelsmör och smörad svampbuljong

ANTIPASTI 190:-

kvällens delikatesser, charkuterier och ostar med vitlöksbröd

PELLE JANZON 180/320:-

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

MÖRK CHOKLADTERRIN 120:-

passionsfruktcrème, krispig choklad, kanderad mandel, chokladsorbet och havtornskompott

CRÈME BRÛLÉE 100:-

UTVALDA OSTAR MED TILLBEHÖR 140:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

bara vara

MENU

TARTAR ON SCALLOP 160/280:-

cucumber, ginger mayonnaise, pickled green chili, soy pearls, rice paper and trout roe

BAKED BACK OF COD 180/340:-

spinach, hazelnuts, arenkha caviar, grilled carrot, chervil oil, chives and buttered mussel broth

CRISPY SCHNITZEL OF IBERICO SECRETO 280:-

butter fried shiitake, fried jerusalem artichoke, freshly grated truffles, garlic flower, truffle pecorino and roasted garlic mayonnaise

DRY-AGED FILLET OF BEEF 190/360:-

tarragon onions, carrot x2, pumpkin cream, crispy calf sweetbreads and vinegar gravy

LIGHTLY SMOKED POTATO 140/240:-

lemon-salted cauliflower, cauliflower cream, roasted almonds, crispy potato, citronette and wasabi flower

BAKED CHAR FROM UMEÅ 180/340:-

fried lobster, broccolini, green pea cream, crispy cabbage and foamed crayfish sauce

TORTELLINI 180/280:-

fillet of beef, pickled trumpet mushroom, kale, freshly grated truffles, aged gruyere, black morel and truffle sauce

VEGETARIAN TORTELLINI 140/240:-

shiitake, kale, aged parmesan, browned almond butter and buttered mushroom broth

ANTIPASTI 190:-

tonights delicacies, charcuteries and cheeses with garlic bread

PELLE JANZON 180/320:-

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

DARK CHOCOLATE TERRIN 120:-

passion fruit cream, crispy chocolate, candied almonds, chocolate sorbet and sea buckthorn compote

CRÈME BRÛLÉE 100:-

SELECTED CHEESES WITH ACCESORIES 140:-

Please contact the staff if you have any allergies