

bara vara

MENY

BAKAD RÖDING 180/340:-

rökt broccolicrème, sotad broccolini, citronbakad purjolök, rostad marconamandel, bränd lök,
krispig potatis och smörad musselbuljong

FRITERAT LANTÄGG 170/270:-

marinerade spritärtor, crème på lagrad svecia, inkokt vit sparris, brynt hasselnötssmör och riven tryffel

TARTAR PÅ KALV 180/340:-

riven vesterhavsost, kapris, cornichons, inkokt lök, mandelpotatiships och majonnäs på karamelliserad lök

VEGETARISK TORTELLINI 180/280:-

fylld med ramslök och almnäs tegel, med friterad ostronskivling, vit sparris, brynt smör,
smörad ramslöksbuljong och riven soja

TORTELLINI KYCKLING 190/290:-

brässerad spenat, råhyvlad champinjon, krispigt kycklingskinn, rökt mandel,
smörad kycklingbuljong och krokett på kycklinglår

HUMMERRAVIOLI 190/290:-

ramslöksolja, hummerskum, fermenterad ramslök, marinerad vit sparris och krispig hummerpanko

BERGTUNGA 190/360:-

spritärtor, crosnes, libbsticka, sotad roscofflök, stenbitsrom och sandefjordsås

SCHNITZEL PÅ IBERICO SECRETO BELLOTA 290:-

stekt ostronskivling, vinägerkokt lök, friterad kapris, riven lagrad parmesan samt emulsion på brynt smör och grillad citron

SVENSK OXE 190/360:-

smörstekt vit sparris, krokett på potatis och ramslök, stekt toppmurkla och ramslökshollandaise

ANTIPASTI 190:-

kvällens delikatesser, charkuterier och ostar med vittlöksbröd

PELLE JANZON 190/360:-

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

PASSIONSFRUKTSPANNACOTTA 120:-

bakad choklad, krispig vit choklad, karamelliserad pecannöt, vinägermaräng och mörk chokladglass

CRÈME BRÛLÉE 100:-

UTVALDA OSTAR MED TILLBEHÖR 150:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

bara vara

MENU

BAKED CHAR 180/340:-

smoked broccoli cream, blackened broccolini, lemon baked leek, roasted marcona almonds, burnt onion, crispy potato and buttered mussel broth

FRIED FREE-RANGE EGG 170/270:-

marinated sugar peas, cream on aged svecia, preserved white asparagus, browned hazelnut butter and grated truffles

VEAL TARTAR 180/340:-

grated vesterhavs cheese, capers, cornichons, preserved onions, almond potato chips and mayonnaise on caramelized onions

VEGETARIAN TORTELLINI 180/280:-

filled with ramson and almnäs tegel, with fried oyster mushrooms, white asparagus, browned butter, buttered ramson broth and grated soya

TORTELLINI CHICKEN 190/290:-

braised spinach, raw planed mushroom, crispy chicken skin, smoked almonds, buttered chicken broth and croquette on chicken thighs

LOBSTER RAVIOLI 190/290:-

ramson oil, lobster foam, fermented ramson, marinated white asparagus and crispy lobster panko

LEMON SOLE 190/360:-

sugar peas, crosnes, lovage, blackened roscoff onions, lumpfish roe and sandefjord sauce

SCHNITZEL ON IBERICO SECRETO BELLOTA 290:-

pan-fried oyster mushrooms, vinegar boiled onions, fried capers, grated aged parmesan and emulsion on browned butter and lemon

SWEDISH BEEF 190/360:-

butter fried white asparagus, croquette on potato and ramson, pan-fried morel and ramson hollandaise

ANTIPASTI 190:-

tonights delicacies, charcuteries and cheeses with garlic bread

PELLE JANZON 190/360:-

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

PASSIONFRUIT PANNACOTTA 120:-

baked chocolate, crispy white chocolate, caramelized pecans, vinegar meringue and dark chocolate ice cream

CRÈME BRÛLÉE 100:-

SELECTED CHEESES WITH ACCESORIES 150:-

Please contact the staff if you have any allergies