

# bara vara

## MENY

### BURRATA 160/260:-

vittlöksrostad tomat, basilika, saltrostad mandel och rostad levain

### LÖJROM 240:-

krossad bjärepotatis, rödlök, dill, smetana och brynt smör

### TORTELLINI OXFILE 180/280:-

sommarkantareller, färsk spenat, tryffelsås, riven pecorino och persilja

### SKALDJURSPASTA 190/290:-

fylld pasta med mozzarella, bakad skånsk tomat, chili, vittlök, örter, gambas och musslor

### TORSKRYGG 200/380:-

krokett på potatis, sotad gurka, krondillspicklad gulbeta, arenkhakaviar och beurre blanc

### KVÄLLENS VEGANSKA RÅTT 160/240:-

fråga personalen efter kvällens veganska

### TARTAR PÅ KALV 190/360:-

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

### SELEKTERAD ENTRECÔTE 360:-

sommarkål, rostad majscreme, stekt ekskivling, timutpeppar och kalvsky

### PELLE JANZON 190/360:-

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

### ANTIPASTI 190:-

kvällens delikatesser, charkuterier och ostar med vittlöksbröd

*Vid allergier vänligen kontakta personalen*

## SIDES

### PARMESAN POMMES 60:-

vittlök, örter och dipp

### BURRATA 90:-

tomat, vittlök och basilika

### SIDE SALAD 60:-

primörer, krispig sallad och dressing

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 100:-

med färska bär

### SVENSKA JORDGUBBAR 120:-

kolåsås, bakad choklad, vaniljglass och rabarberkompott

### UTVALDA OSTAR MED TILLBEHÖR 150:-

# bara vara

## MENU

### BURRATA 160/260:-

garlic roasted tomatoes, basil, salt roasted almonds and toasted levain

### BLEAK ROE 240:-

crushed bjäre potatoes, red onion, dill, smetana and browned butter

### FILLET OF BEEF TORTELLINI 180/280:-

summer chanterelles, fresh spinach, truffle sauce, grated pecorino and parsley

### SEAFOOD PASTA 190/290:-

filled pasta with mozzarella, baked scanian tomatoes, chilli, garlic, herbs, gambas and mussels

### BACK OF COD 200/380:-

croquette on potatoes, blackened cucumber, crown dill pickled golden beet, arenkha caviar and beurre blanc

### TONIGHT'S VEGAN DISH 160/240:-

ask our staff about tonight's vegan dish

### VEAL TARTAR 190/360:-

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

### SELECTED ENTRECÔTE 360:-

summer kale, roasted corn crème, fried shiitake, timut pepper and veal gray

### PELLE JANZON 190/360:-

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

### ANTIPASTI 190:-

tonights delicacies, charcuteries and cheeses with garlic bread

*Please contact the staff if you have any allergies*

## SIDES

### PARMESAN FRIES 60:-

garlic, herbs and dip

### BURRATA 90:-

tomatoes, garlic and basil

### SIDE SALAD 60:-

primeur vegetables, crispy salad and dressing

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 100:-

with fresh berries

### SWEDISH STRAWBERRIES 120:-

caramel sauce, baked chocolate, vanilla ice cream and rhubarb compote

### SELECTED CHEESES WITH ACCESORIES 150:-