

Alltid i säsong och av  
det bästa som finns just nu.  
Dela med varandra vid bordet  
om ni vill. Vi ställer fram  
extra assietter.



En Carelian Caviar-stör är  
en diva som ger exklusiv  
kaviar utan att tära på  
miljön. Hon vill simma  
inomhus i friskt, 18-gradigt  
finskt sjövatten. Året om.  
Tack vare överskottsvärme  
från ett närliggande  
pappersbruk är det möjligt.

### TILLTUGG

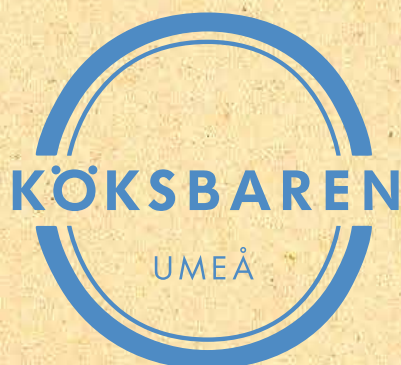
Mandelpotatischips med rökt Västerbottensostdipp och lökaska	55 kr
Grillad Brie de Meaux, inlagda persikor, valnötter och fruktbröd	75 kr
24 månaders Västerbottensost med hjortronmarmelad	75 kr
Träkolsgrillad kålrabbi med tryffelmajonnäs	55 kr
Tsarskaya-ostron med citron och lök	45 kr/3 st. 125 kr
Grillat ostron med brynt smör och Kalix löjrom	65 kr/3 st. 150 kr
Rotselleritacos med kungskrabba och havskräftemulsion	75 kr
Köksbarens grillade björkrökta bacon	55 kr
Två sorters kallskuret.	95 kr

---

### FÖRRÄTTER

	FÖRRÄTT/HELPORTION
Vit tysk frilandssparris Crème på Comtèost, rostade hasselnötter och friterade nässlor	145 kr
Pilgrimsmussla ur skalet Buljong, romsäck, tomat och gurkört	175 kr
Kalix löjrom 30 gram Mandelpotatisrösti, hackad rödlök, smetana, citron och dill	195 kr
En burk Carelian Caviar 30 gram Smörstekt brioche och märg	595 kr
Matjessill och löjrom Lagrad Västerbottensost, färskpotatis, rökt gräddfil och pocherat vaktelägg	145/255 kr
Råbiff på oxfilé från Österbotten Rökt majonnäs, pepparrot och friterad kapris <i>Hel portion serveras med pommes frites</i>	145/255 kr

---





Vi har bara ett krav på vårt hängmörade kött - det ska alltid hålla yppersta kvalitet. Vår styckmästare väljer ut de finaste korna på det fåtal gårdar som uppfyller våra krav. När vi fått styckdetaljerna hänger vi dem i köttskåpet här i köket och efter fyra veckor är köttet mörkt och perfekt. Då grillar vi det i vår träkolsugn. Köttets naturliga smak och saftighet kommer till sin fulla rätt och du får det precis som du vill ha det.



Kokkonster. Som när grovmalen högrevsfärs direkt från köttkvarnen läggs på grillen i träkolsugnen och resultatet blir - en magisk hamburgare.



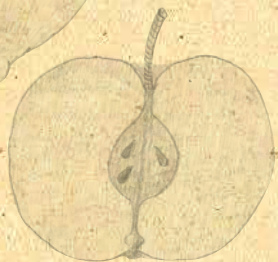
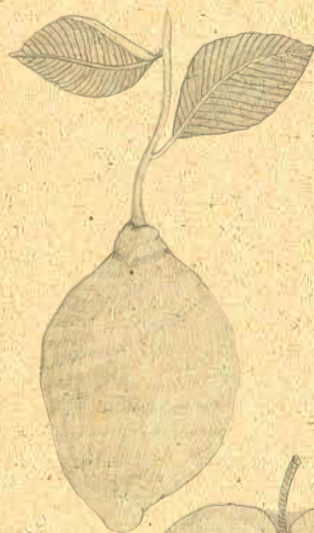
<b>DEN SOCIALA MIDDAGEN</b>	595 kr
<b>Gott att dricka till</b>	395 kr
<i>Smakmeny med kökets utvalda rätter att dela på tillsammans vid bordet. Gäller för samtliga i sällskapet.</i>	
-----	
<b>FRÅN KÖTTSKÅPET</b>	
<b>Husets entrecôte 250 gram</b>	335 kr
Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar	
<b>Oxfile 200 gram</b>	365 kr
Från gårdar i Österbotten	
<b>Köksbarens vällagrade entrecôte 280 gram</b>	500 kr
Från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar, stöpt i talg och lagrad i ytterligare 30 dagar	
<b>Clubsteak för 2 personer</b>	795 kr
Ryggbiff på ben från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar	
<b>Kronkotlett på gris</b>	275 kr
Från Edgården i Flarken	
<i>Till alla köttbitar serveras grillad grön sparris, friterad lök och tomatsallad</i>	
<b>Välj ett tillbehör till ert kött:</b>	
<i>Pommes frites med parmesan, timjan, citron och bearnaisesås</i>	
<i>Träkolsgrillad kålrabbi med rödvinssky och ramslökssmör</i>	
<b>Tillägg</b>	50 kr
Trippelfriterade mandelpotatispommes frites med tryffelsalt och tryffelbearnaisesås	
-----	
<b>VARMRÄTTER</b>	
<b>Fylld zucchini-blomma och toppmurkla</b>	255 kr
Färsk vitlök, grillad vårlök, grön sparris, morot, mandelpotatis och majonnäs på rybsolja och bränd citron	
<b>Getost-, mandel- och spenatburgare</b>	225 kr
Friterad ostronskivling, picklad lök, bakad tomat, sallat, svartpepparmajonnäs och pommes frites	
<b>Halstrad gös</b>	275 kr
Tomat- och skaldjursrisotto med Pecorino, rökt chilismör och friterade nässlor	
<b>Smörbakad rödingfilé och ramslök</b>	295 kr
Sotad vit sparris, beurre blanc, forellrom och färskpotatis med gräddfil	
<b>Variation på vårlamm</b>	295 kr
Färsk vitlök, grillad vårlök, grön sparris, morot, mandelpotatis och majonnäs på rybsolja och bränd citron	
<b>Köksbarens hamburgertallrik</b>	225 kr
Hängmörat nötkött från Kenneth i Gubböle med Köksbarens björkrökta bacon, äppelrökt cheddar, pommes frites, vår egen ketchup och rökt majonnäs	
-----	



**DESSERT**

Chokladtryffel	25 kr
En kula nyslagen glass eller sorbet	45 kr
24 månaders Västerbottensost med hjortronmarmelad	75 kr
Grillad Brie de Meaux inlagda persikor, valnötter och fruktbröd	75 kr
Rabarber Bruten sockerkaka, maränger och yoghurtglass	95 kr
Glace au four Tahiti vanilj och smultronglass på mandelbotten	125 kr
Chokladbakelse Hallonsorbet och hasselnötscrème	95 kr

---



**KÖKSAREN**

UMEÅ