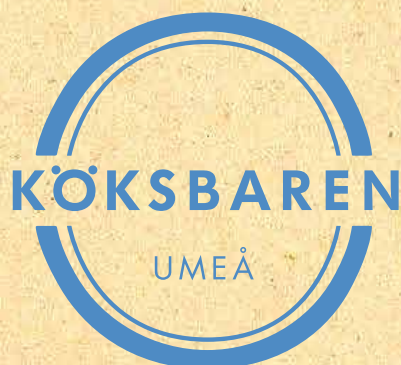


Alltid i säsong och av
det bästa som finns just nu.
Dela med varandra vid bordet
om ni vill. Vi ställer fram
extra assietter.



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.



SNACKS

Almond potatoe crisps with a smoked Västerbottensost cheese dip and leek ash	55 kr
Grilled Brie de Meaux, pickled peaches, a fruitbread and walnuts	75 kr
24-months Västerbottensost cheese with a cloudberry jam	75 kr
Oven baked kohlrabi with a truffle mayonnaise	55 kr
Tsarskaya-oyster with lemon and onion	45 kr/3 st. 125 kr
Grilled oyster with browned butter and bleak roe from Kalix	65 kr/3 st. 150 kr
Celeriac taco with king crab and a langoustine mayonnaise	75 kr
Köksbaren's grilled birch smoked bacon	55 kr
Assorted cold cuts	95 kr

STARTERS

German white asparagus Comtè cheese crème, roasted hazel nuts and deep fried nettles	145 kr
Scallops on the shell Scallop bouillon, scallop roe, tomatoe and borage	175 kr
Bleak roe from Kalix 30 gram s Almond potatoe hash brown, onion, smetana, lemon and dill	195 kr
A can of Carelian Caviar 30 grams Brioche and bone marrow	595 kr
Picled herring and bleak roe Aged Västerbottensost cheese, early potatoes, smoked sour cream and poached quail egg	145/255 kr
Steak tartare Smoked mayonnaise, horse radish and deep fried capers <i>Full portion is served with French fries</i>	145/255 kr

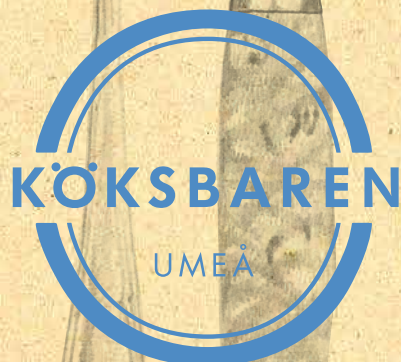
THE SOCIAL STYLE DINNER

Wine pairing	595 kr
Social style taste menu <i>Applies to the whole table</i>	395 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.



FROM THE DRY AGEING ROOM

Rib eye steak 250 grams	335 kr
From Österbotten. Dry aged for 7 days	
Fillet mignon 200 grams	365 kr
From Österbotten	
Köksbaren's dry aged rib eye steak 280 grams	500 kr
From farms in northern Sweden. Dry aged for 30 days, cast in lard and aged for 30 more days	
Clubsteak for 2 persons	795 kr
From farms in northern Sweden. Dry aged for 30 days	
Porkchops from Edgården in Flarken	275 kr
<i>Grilled green asparagus, deep fried onion and tomatoe salad is served with the meat</i>	
<i>Oven baked kohlrabi with red wine sauce and ramson butter</i>	
Extra fee	50 kr
<i>Trippel deep fried almond potatoe fries with truffle salt and a truffle bearnaise</i>	

MAIN COURSE

Stuffed zucchini flower and morels	255 kr
Fresh garlic, grilled leek, green asparagus, carrot, almond potatoes and a rybs oil and lemon mayonnaise	
Goat cheese, almond and spinach burger	225 kr
Deep fried oyster mushroom, pickled onion, baked tomatoes, lettuce, a black pepper mayonnaise and French fries	
Seared pike perch	275 kr
Tomatoe and shellfish risotto with Pecorino cheese, smoked chili butter and deep fried nettles	
Arctic char and ramson	295 kr
White asparagus, beurre blanc, trout roe and early potatoes with sour cream	
Spring lamb	295 kr
Fresh garlic, grilled leek, green asparagus, carrot, almond potatoes and a rybs oil and lemon mayonnaise	
Köksbaren's hamburger	225 kr
Dry aged beef from Kenneth in Gubböle with Köksbaren's birch smoked bacon, apple smoked cheddar, French fries, our own ketchup and a smoked mayonnaise	



DESSERT

Chocolate truffle	25 kr
One scoop of ice cream	45 kr
24 months Västerbottensost cheese with a cloudberry jam	75 kr
Grilled Brie de Meaux pickled peaches, a fruit bread and walnuts	75 kr
Baked rhubarb Sponge cake, meringues and a yoghurt ice cream	95 kr
Glace au four Tahiti vanilla ice cream and wild strawberry ice cream with almond cake	125 kr
Chocolate cake Raspberry sorbet and hazel nuts	95 kr

