

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 sjövattnet. Året om.  
Tack vare överskottsvärme  
från ett närliggande  
pappersbruk är det möjligt.

#### TILLTUGG

Tryffelchips på mandelpotatis med hasselnötter och crème på Comtèost	65 kr
Grillad sparrisbroccoli med sesam, chili och soja	75 kr
24 månaders lagrad Västerbottensost med hjortronmarmelad	75 kr
Grillad getost med kryddinkokt gråpäron	75 kr
Gillardeau Ostron	35 kr/st.
Grillat ostron med brynt smör och löjrom	65 kr
Köksbarens grillade björkrökta bacon från Edgården	65 kr
Lokala kamben med sesam, chili, gurka och rättika	95 kr
Ett fat med kallskuret	95 kr

---

#### FÖRRÄTTER

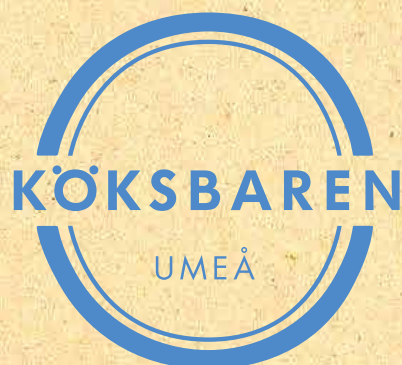
	FÖRRÄTT/HELPORTION
Tryffel- och pecorinosoppa Ravioli på Karl-Johansvamp med färsk tryffel	145 kr
Sotad röding och forellrom Köksbarens ärtsoja, brynt smör, råreven champinjon, krasse, brödkrutong och Västerbottensostchips	145 kr
Kalix löjrom 30 gram Mandelpotatisrösti, hackad rödlök, smetana, citron och dill	195 kr
Terrin på anklever och Linderödsgris från Oxviken Inlagd persika och morotscrème med ingefära och rött te	195 kr
Råbiff på oxfilé från Österbotten Gräslöksmajonnäs, pepparrot, krutonger och friterad kapris Hel portion serveras med pommes frites	155/265 kr
En burk Carelian Caviar 30 gram Smörstekt brioche och märe	595 kr

---

#### SOCIALA MIDDAGEN

Gott att dricka till	595 kr
Smakmeny med kökets utvalda rätter att dela på tillsammans vid bordet. Gäller för samtliga i sällskapet. Sista beställning 21:30	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.



**KÖKSAREN**  
UMEÅ

### FRÅN KÖTTSKÅPET

<b>Husets entrecôte 250 gram</b>	350 kr
Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar	
<b>Oxfile 200 gram</b>	375 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. Serveras med grillat mörbän.	
<b>Clubsteak för 2 personer</b>	800 kr
Ryggbiff på ben från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar	
<b>Lamracks 250 gram</b>	325 kr
Lammrygg på ben från svenska gårdar	

*Till alla köttbitar serveras sparrisbroccoli, bakad tomat och parmesan*

### **Välj ett tillbehör till ert kött:**

*Pommes frites med parmesan, timjan, citron och bearnaisesås*

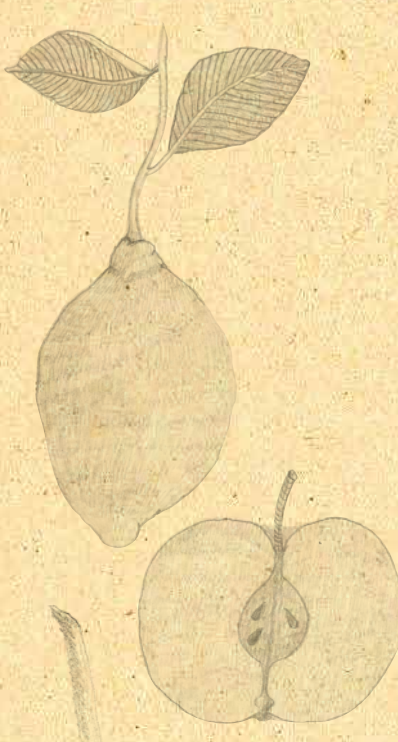
*Rotsaksgratäng med Västerbottensost och madeirasky*

<b>Tilllägg</b>	50 kr
<i>Trippefriterade pommes frites gjord på mandelpotatis med tryffel och bearnaisesås</i>	

### VARMRÄTTER

<b>Nattbakad muscatpumpa</b>	245 kr
Tryffel, sparrisbroccoli, rökt gräddfil, brynt smör och hasselnötter	
<b>Rödbetsburgare med getost</b>	225 kr
Smörstekt lök, saltgurka, tomat, sallad, pommes frites, ketchup och dijonnaise	
<b>Röding och trattkantareller</b>	295 kr
Gräddkockt spetskål, svartrot och löjrom	
<b>Smörstekt hummer och pärlhöna för 2 personer</b>	750 kr
Rostade rotsaker, lök, färska örter, hummersoppa och consommé på pärlhöna med dragon	
<b>Bergtung Walewska</b>	345 kr
Hummer, tryffel, champinjon och mandelpotatis	
<b>Renytterfile och bräss</b>	345 kr
Blodcrème, brysselkål, kålrabbi, tryffelsky och pommes pont neuf	
<b>Hamburgertallrik</b>	225 kr
Hängmörat nötkött från Gubböle med kittost, smörstekt lök, saltgurka, tomat, sallad, pommes frites, ketchup och dijonnaise	

## DESSERT



<b>Chokladtryffel</b>	25 kr
<b>En kula glass</b>	45 kr
<b>24 månaders Västerbottensost med hjortronmarmelad</b>	75 kr
<i>Vin: 2015 Brännlands Iscider 35 brix 95 kr</i>	
<b>Grillad getost med kryddinkokt gråpäron</b>	75 kr
<i>Vin: 2015 Ghost Corner Wild Fermet Sauvignon Blanc 75 kr / 8 cl</i>	
<b>Rullrån</b>	95 kr
Rårörda hjortron och mascarponecrème	
<i>Vin: Brännlands Iscider 34 brix 75 kr/ glas 4 cl</i>	
<b>Tarte tatin</b>	95 kr
Karamelliserad äppletarte med vaniljglass	
<i>Vin: 2002 Château Suduiraut 1er cru Sauternes 95 kr</i>	
<b>Varm chokladbakelse</b>	95 kr
Myltade skogshallon och vaniljglass	
<i>Vin: 1974 Domaine Singla Rivesaltes 95 kr</i>	

---

## KAFFE



<b>Bryggkaffe Bourbon Jungle</b>	35 kr
<i>Fylligt kaffe från Johan &amp; Nyström kafferosteri</i>	
<b>Espresso</b>	35 kr
<b>Cappuccino</b>	45 kr
<b>Te från Brunkulla</b>	35 kr

---

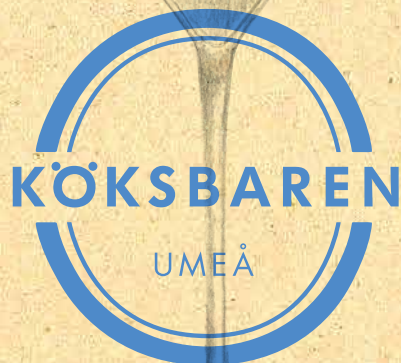
## DRINKAR

<b>JAKT &amp; TONIC (Serveras varm)</b>	135 kr
Herrnö gin, varm tonic & grädde	
<b>Irländskt kaffe</b>	125 kr
Tullamore Whiskey, grädde och socker	
<b>En klassiker från Skottland</b>	135 kr
Hendricks Gin, gurka, Fentimans tonic och svartpeppar	

## GOD ÖL TILL DESSERT

<b>Beer Studio One 2015 Barley Wine 10% 33 cl</b>	125 kr
---	--------

---



**DIGISTIVER**

PER CL

**LIKÖR**

Limoncello Roberto DellaValle	25 kr
Jos Nusbaumer Liquer de Framboise	25 kr
Jos Nusbaumer Liquer Fine Orange	25 kr

**ROM**

Ron Zacapa 23 årig	35 kr
Ron Zacapa X.O Gran Reserva Especial	65 kr
Ron Cartavio X.O	45 kr
Karukera Christophe Limited Edition Guadeloupe	65 kr
Karukera Limited Edition 2008 Guadeloupe	45 kr

**WHISKEY**

Monkey Shoulder Blended Scotch	20 kr
Ardbeg Uigeadail	35 kr
Isle of Jura 16yo	35 kr
Talisker 10yo	25 kr
Oban 14yo	30 kr
Box 2nd Step Collection 03	35 kr

**BOURBON**

Noah's Mill Kentucky Bourbon cask strength	35 kr
--	-------

**ARMANGAC**

Armagnac d'Éyssac Hors d'age	35 kr
Armagnac Duc D'Éyssac 1957	125 kr

**COGNAC**

Elisabeth X.O	25 kr
Jean luc Pasquet Tradition Familiale	30 kr
Normandin Mercier VSOP	30 kr
Normandin Mercier Cigar blend Petit Champagne 45 %	45 kr
Normandin Mercier Single Vineyard Cuvée 1er cru 1992	75 kr
Normandin Mercier Très Vielle Grande Champagne	195 kr

**CALVADOS**

Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Vieux 5 år	25 kr
Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Cordon Or 30 år	75 kr
Domfrontais Louis de Lauriston Hors d'Age 12 år	35 kr
Domfrontais Louis de Lauriston 1974	75 kr

**GRAPPA**

Sibona Grappa di Barolo fatlagrad	35 kr
Sibona Riserva Maderiafat	45 kr
Levi Grappa Bianco Piemonte	45 kr
Levi Grappa Riserva Piemonte	45 kr

**BITTER**

Sibona Amaro bitter	20 kr
---------------------	-------

**TEQUILA**

Don julio 1942	70 kr
----------------	-------

