

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

Gillardeau-Ostron:	
Naturellt med vinäger och lök	35 kr
Grillat med brynt smör och löjrom	55 kr
Tryffelchips på mandelpotatis hasselnötter och crème på Comtèost	55 kr
Grillad avokado med avokadoglass, chips på Serranoskinka, sesam, chili och lime	75 kr
Lagrad Västerbottensost med karamelliserade hjortron	75 kr
Friterad risotto med getost med tomat och oregano	65 kr
Köksbarens grillade björkrökta bacon	65 kr
Tacos på grillad rödräka med koriander, tomat, chili och syrad rödkål	75 kr
Ett fat med två sorters kallskuret	95 kr

---

### FÖRRÄTTER

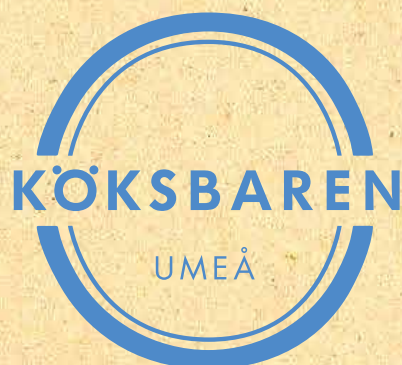
	FÖRRÄTT/HELPORTION
Karl-Johansvampsravioli Med tryffel och peccorinosoppa	145 kr
Löjrom från Bottenviken 30 gram	195 kr
Kalix löjrom 30 gram Serveras med mandelpotatisrösti, hackad rödlök, smetana, citron och dill	245 kr
Finska fiskägg 30 gram Störrom från Carelian Caviar, smörstekt brioche och märg	595 kr
Flammad havskräfta Anklever från frigående anka, emulsion på kräfta, hasselnötter och sjökorall	225 kr
Råbiff på oxfilé från Österbotten Gräslöksmajonnäs, pepparrot, krutonger och friterad kapris <i>Hel portion serveras med pommes frites</i>	145/265 kr

---

### SOCIALA MIDDAGEN

Gott att dricka till	625 kr
<i>Smakmeny med kökets utvalda rätter att dela på tillsammans vid bordet. Gäller för samtliga i sällskapet. Sista beställning 21.30</i>	425 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>Kotlettrack</b> Från Edgården i Flarken	250 kr
<b>Husets entrecôte 250 gram</b> Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar	350 kr
<b>Oxfile 200 gram</b> Från gårdar i Österbotten	375 kr
<b>Kösbarens vällagrade entrecôte 280 gram</b> Från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar, stöpt i talg och lagrad i ytterligare 30 dagar. Serveras med grillat mörghen.	500 kr
<b>Clubsteak för 2 personer</b> Ryggbiff på ben från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar	800 kr
<b>Ett fat med kött för 4 personer</b>	1550 kr

**Välj ett valfritt tillbehör till er köttbit**  
(Extra tillbehör 50 kr)

- Pommes frites med parmesan, timjan, citron och bearnaisesås
- Mandelpotatisterrin med lagrad Comtèost, champinjon, hasselnötter och maderiasås
- Hjärtsallad med parmesan, bakad tomat, schalottenlöksvingrätt och Dijonsenap

## VARMRÄTTER

<b>Mandelpotatisgnocchi och rotselleri på två vis</b> Vinterskivling, svampskum, och gremolata	250 kr
<b>Rödbetsburgare med getost</b> Josperlök, saltgurka, tomat, sallad, pommes frites, ketchup och gräslöksmajonnäs	225 kr
<b>Torskrygg och blåmusslor</b> Blomkålpuré smaksatt med miso, stekt och råriven skogschampinjon och blåmusselskum	275 kr
<b>Röding och forellrom</b> Äpple, gurka, pepparrot, mandelpotatis och getmese	295 kr
<b>Renyttterfile och bräss</b> Blodcrème, brysselkål, kålrabbi, skum på kycklingbuljong och pommes Pont-Neuf	325 kr
<b>Originalburgare</b> Hängmörat nötkött från Gubböle med cheddar, vindelrökfläsk, josperlök, saltgurka, tomat, sallad, pommes frites, ketchup och rökt majonnäs	225 kr

## DESSERT



<b>En kula glass</b>	45 kr
Vaniljglass, kokosglass eller passionsfruktsorbet	
<b>Kaffegodis</b>	55 kr
Vinförslag: 1980 Domaine Singla Rivesaltes 95 kr	
<b>Chokladtryffel</b>	25 kr
<b>Lagrad Västerbottensost med karamelliserade hjortron</b>	75 kr
Vinförslag: Brännlands Iscider 35 brix 75 kr	
<b>Glasstrut</b>	55 kr
Kokosglass, koriander, sesam och jordnötskaramell	
Vinförslag: 2016 Ward Cederberg Bukkatraube 55 kr	
<b>Passionsfrukt och vit choklad</b>	95 kr
Pannacotta, popcorn, varm chokladsås och ananas	
Vinförslag: Helmut Lang Eiswein Österrike 95 kr	
<b>Varm chokladbakelse</b>	95 kr
Myltade skogshallon och vaniljglass	
Vinförslag: 1980 Domaine Singla Rivesaltes 95 kr	

---

## ROMPROVNING

Tre sorters rom, kaffe och kaffegodis	175 kr
---------------------------------------	--------


---

## KAFFE FRÅN JOHAN & NYSTRÖM KAFFEROSTERI

Bryggkaffe Bourbon Jungle	35 kr
Espresso "La Bomba"	35 kr

---

## DRINKAR



<b>JAKT &amp; TONIC (Serveras varm)</b>	135 kr
Hernö 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

Beer Studio One 2015 Barley Wine 10% 33 cl	125 kr
--	--------

---

**KÖKSAREN**

UMEÅ

**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 Réserve Spéciale Guadeloupe	30 kr

**WHISKEY**

Monkey Shoulder Blended Scotch	20 kr
Talisker 10yo	25 kr
Oban 14yo	30 kr
Lagavulin	35 kr
Isle of Jura 16yo	35 kr
Box 2nd Step Collection 03	35 kr
Box Quercus Robur	50 kr

**BOURBON**

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

**ARMANGAC**

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

**COGNAC**

Jean luc Pasquet Tradition Familiale	30 kr
Normandin Mercier VSOP	30 kr
Jean Luc Pasquet XO	50 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

**TEQUILA**

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

