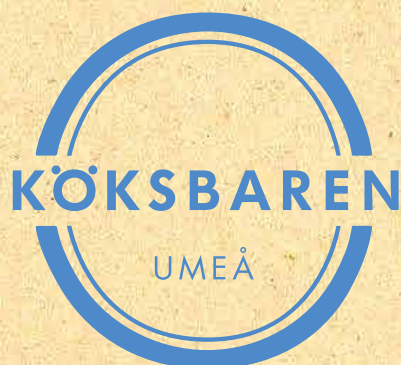


Alltid i säsong och av
det bästa som finns just nu.
Dela med varandra vid bordet
om ni vill. Vi ställer fram
extra assietter.



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
Kalvbräss och vinterskivling Champinjonbuljong, pocherat ägg och rökt märg	175 kr
Råbiff på oxfilé från Österbotten Gräslöksmajonnäs, pepparrot, krutonger och friterad kapris <i>Hel portion serveras med pommes frites</i>	145/265 kr

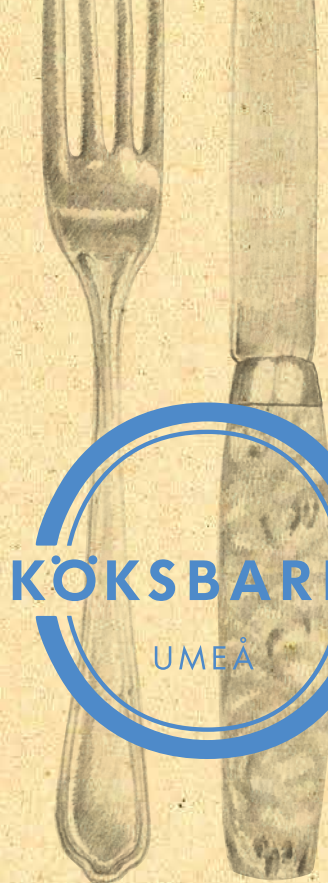
SOCIALA MIDDAGEN

Gott att dricka till	625 kr
Smakmeny med kökets utvalda rätter att dela på tillsammans vid bordet. Gäller för samtliga i sällskapet. Sista beställning 21.30	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.



FRÅN KÖTTSKÅPET

Kotlettrack	250 kr
Från Edgården i Flarken	
Husets entrecôte 250 gram	350 kr
Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar	
Oxfile 200 gram	375 kr
Från gårdar i Österbotten	
Kösbarens vällagrade entrecôte 280 gram	500 kr
Från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar, stöpt i talg och lagrad i ytterligare 30 dagar. Serveras med grillat märgben.	
Clubsteak för 2 personer	800 kr
Ryggbiff på ben från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar	

Välj valfritt tillbehör till er köttbit

Pommes frites med parmesan, timjan, citron och bearnaisesås

Macaroni and cheese med äppelrökt cheddar, friterad lök och chipotlesky

Extra tillbehör

Kösbarens dubbelfriterade pommes frites på mandelpotatis med tryffelsalt

50 kr

Hjärtsallad med parmesan och tomat

VARMRÄTTER

Mandelpotatisgnocchi och rotselleri på två vis	250 kr
Vinterskivling, svampskum, och gremolata	
Rödbetsburgare med getost	225 kr
Smörstekt lök, saltgurka, tomat, sallad, pommes frites, ketchup och dijonnaise	
Torskrygg och blåmusslor	275 kr
Blomkålpuré smaksatt med miso, stekt och råriven skogschampinjon och blåmusselskum	
Röding och forellrom	300 kr
Äpple, gurka, pepparrot, mandelpotatis och getmese	
Hummer och pärlhöna för 2 personer	750 kr
Rostade rotsaker, lök, färska örter, hummersoppa och consommé på pärlhöna med dragon	
Renyttfilè och bräss	325 kr
Blodcrème, brysselkål, kålrabbi, skum på kycklingbuljong och pommes Pont-Neuf	
Hamburgertallrik	225 kr
Hängmörat nötkött från Gubböle med kittost, smörstekt lök, saltgurka, tomat, sallad, pommes frites, ketchup och dijonnaise	

DESSERT

En kula glass 45 kr

Vaniljglass, kokosglass eller passionsfruktsorbet

Kaffegodis 55 kr

Vinförslag: 1980 Domaine Singla Rivesaltes 95 kr

Lagrad Västerbottensost med karamelliserade hjortron 75 kr

Vinförslag: Brännlands Iscider 35 brix 75 kr

Glasstrut 75 kr

Kokosglass, koriander, sesam och jordnötskaramell

Vinförslag: 2016 Ward Cederberg Bukkatraube 55 kr

Passionsfrukt och vit choklad 95 kr

Pannacotta, popcorn, varm chokladsås och ananas

Vinförslag: Helmut Lang Eiswein Österrike 95 kr

Varm chokladbakelse 115 kr

Myltade skogshallon och vaniljglass

Vinförslag: 1980 Domaine Singla Rivesaltes 95 kr

ROMPROVNING 175 kr

Tre sorters rom, kaffe och kaffegodis

KAFFE FRÅN JOHAN & NYSTRÖM KAFFEROSTERI

Bryggkaffe Bourbon Jungle 29 kr

Espresso "La Bomba" 39 kr

DRINKAR

JAKT & TONIC (Serveras varm) 135 kr

Hernö gin, varm tonic & grädde

Irländskt kaffe 125 kr

Tullamore Whiskey, grädde och socker

En klassiker från Skottland 135 kr

Hendricks Gin, gurka, Fentimans tonic och svartpeppar

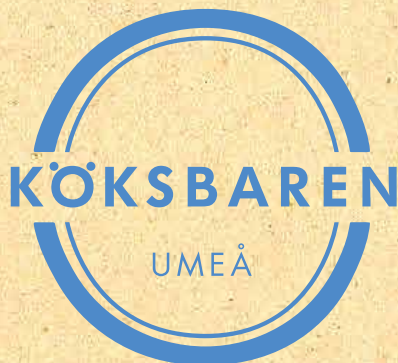
GOD ÖL TILL DESSERT

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



KÖKSAREN

UMEÅ



DIGISTIVER

LIKÖR

	PER CL
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

BITTER

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

TEQUILA

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