



### SOCIALA MIDDAGEN

Gott att dricka till

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

650 kr

450 kr

---

### TILLTUGG

Mandelpotatischips med tryffel  
Comteostcrème och hasselnötter

65 kr

Friterad sockermajs  
Rökt chili och bearnaisesås

65 kr

Ostron naturellt

40 kr/st

Ostron Rockefeller  
Gratinerat med spenat och hollandaise

65 kr/st

Saltkockt kungskrabba  
Hollandaise, syrad morot och cayennepeppar

95 kr

Steamed bun med björkrökt bacon  
Hoisinsås, gurka, chili, koriander och jordnötter

75 kr

Chorizo på Edgårdengris  
Friterad lök och getost dressing

75 kr

---

### FÖRRÄTTER

Variation på betor från Oxviken  
Vitost från Nyliden, hallon och hjärtsallad

155 kr

Kräftsoppa och kammussla  
Ravioli och tryffel

225 kr

Löjrom från Bottenviken 30 gram  
Mandelpotatisrösti, hackad rödlök, smetana, citron och dill

195 kr

Svart caviar 20 gram  
Odlad Osetra Caviar, smörstekt brioche och märe

395 kr

Whiskygravat reninnanlår  
Västerbottensost, brynt smör, soja, pumpnickel och champinjon

155 kr

Råbiff på oxfilé från Österbotten  
Gräslöksmajonnäs, pepparrot, grillat surdegsbröd och friterad kapris

155 kr

---

### VINFREDAG

Vinprovning med Köksbarens prisbelönta sommelierer  
Tre viner och matchande förrätt  
12 platser utvalda fredagar 16.30

350 kr



## FRÅN KÖTTSKÅPET

<b>Entrecôte 250 gram</b> Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar	350 kr
<b>Oxfileé 200 gram</b> Från gårdar i Österbotten	375 kr
<b>Hängmörad biff 200 gram</b> Från gårdar i Sverige	350 kr
<b>Vällagrad entrecôte 280 gram</b> Från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar, stöpt i talg och lagrad i ytterligare 30 dagar. Serveras med grillat mörbän	500 kr
<b>Clubsteak för 2 personer</b> Ryggbiff på ben från norrländska gårdar Hängmörad i 30 dagar	800 kr

<b>Kotletterack</b> Gris från Edgården i Robertsfors	275 kr
---------------------------------------------------------	--------

### Välj ett tillbehör till er köttbit:

Citron- och parmesanslungade pommes frites och bearnaisesås

Gratinerad vasslekockt lök med lagrad ost, rostade morötter  
från Oxviken och nebbiolosky

Mandelpotatiskrokett (tillägg 50 kr)

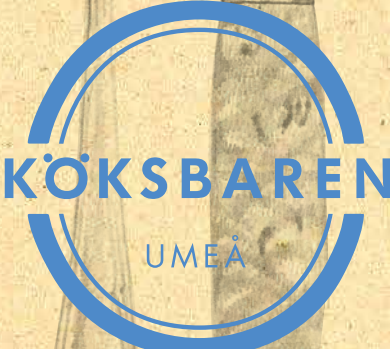
Säsongs svamp, tryffel, parmesancreme och svartpepparsky

---

## VARMRÄTTER

<b>Friterad blomkål från Oxviken</b> Getostscrème, belugalinsor och rostade solrosfrön	245 kr
<b>Selleri, svamp och tryffelburgare</b> Morbierost, jospelök, fänkål, syltade kantareller, pommes frites, kökets ketchup och tryffelmajonnäs	225 kr
<b>Rödingfileé och blåmusslor</b> Risotto, musselskum, fänkål, bondböner och dill	295 kr
<b>Smörstekt piggvar</b> Blomkålscrème, forellrom, kantareller, Köksbarens bacon, spritärter och ärtskott	345 kr
<b>Rådjur</b> Rostad jordärtskockspuré, tryffelvinägerslaserade rödbetor, nebbiolosky, rostade hasselnötter och pommes pont neuf	325 kr
<b>Råbiff på oxfileé från Österbotten</b> Gräslöksmajonnäs, pepparrot, grillat surdegsbröd, friterad kapris och pommes frites	265 kr
<b>Köksbarens tryffelburgare</b> Hängmörat nötkött från Gubböle, morbierost, jospelök, fänkål, syltade kantareller, pommes frites, kökets ketchup och tryffelmajonnäs	225 kr

---



**KÖKSAREN**

UMEÅ

**OST**

Extralagrad Västerbottensost 75 kr  
Med karamelliserade hjortron

**DESSERT**

Chokladtryffel 25 kr

En kula glass 45 kr

Kaffegodis 55 kr

Sötpotatispomes frites med kanel och kardemumma 75 kr  
Calvadosglass

*Dryck: 1999 Château Suduiraut 1 er Cru Sauternes Frankrike 95 kr*

Hjortron med vaniljcrème 125 kr  
Mille-feuille, kola, rostad mandel och vaniljglass

*Dryck: Brännlands Iscider 35 brix Sverige 95 kr*

Bakad choklad 95 kr  
Maräng med tonkaböna och svartvinbärssorbet

*Dryck: 2007 Domaine Singla Rivasaltes Frankrike 95 kr*

**CALVADOSPROVNING**

Tre sorters Calvados, kaffe och kaffegodis 195 kr

**SÖTA VINER**

1999 Château Suduiraut 1 er Cru Sauternes Frankrike 95 kr

Brännlands Iscider 35 brix 5 cl 95 kr

1958 Domaine Singla Rivasaltes 5 cl 195 kr

1980 Domaine Singla Rivasaltes 5 cl 145 kr

2007 Domaine Singla Rivasaltes 5 cl 75 kr

**KAFFE FRÅN JOHAN & NYSTRÖM KAFFEROSTERI**

Bryggkaffe 35 kr

Dubbel espresso 40 kr

Cappucino 45 kr

**COCKTAILS EFTER MATEN**

Espresso martini 125 kr

Kaffelikör, vodka och espresso

Irländskt kaffe 125 kr

Tullamore Whiskey, grädd, socker och muskotnöt

En klassiker från Skottland 135 kr

Hendricks Gin, gurka, Fentimans tonic och svartpeppar





## **DIGISTIVER**

PER CL

### **LIQUEUR**

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 Guadelope	30 kr

### **WHISKEY**

Monkey Shoulder Blended Scotch	20 kr
Talisker 10yo	25 kr
Oban 14yo	30 kr
Lagavulin	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**

2005 Sibona Grappa di Barolo fatlagrad	45 kr
Sibona Riserva Maderiafat	45 kr
Levi Grappa Bianco Piemonte	45 kr
Sarpa di Poli	25 kr

### **TEQUILA**

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

### **BITTER**

Sibona Amaro bitter 28 %	20 kr
--------------------------	-------

