

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.

TILLTUGG

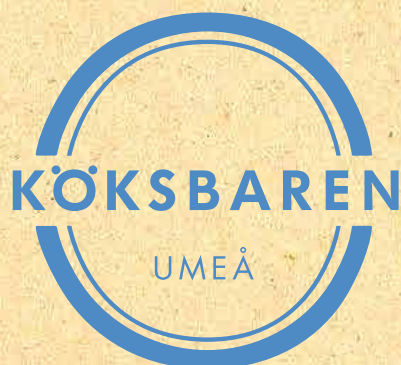
Tryffelchips på mandelpotatis med hasselnötter och crème på Comtèost	65 kr
24 månaders lagrad Västerbottensost med hjortronmarmelad	75 kr
Grillad getost med kryddinkokt gråpäron	75 kr
Tsarskaya-ostron	35 kr/st.
Grillat ostron med brynt smör och löjrom	65 kr
Sesamglaserade kamben från Västerbotten med chili, gurka och rättika	75 kr
Köksbarens grillade björkrökta bacon från Edgården	65 kr
Lufttorkat och lättrokt nöttinnanlår med rödbetsreduktion och pepparrot	75 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	795 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.	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 tråkolsugn. 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 tråkolsugnen och resultatet blir - en magisk hamburgare.



KÖKSAREN
UMEÅ

FRÅN KÖTTSKÅPET

- Husets entrecôte 250 gram** 350 kr
Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar
- Oxfile 200 gram** 375 kr
Från gårdar i Österbotten
- Köksbarens 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 mörbän.
- Clubsteak för 2 personer** 800 kr
Ryggbiff på ben från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar

- Lamracks 250 gram** 325 kr
Lammrygg på ben från svenska gårdar

Till alla köttbitar serveras färska bönor, bakad tomat och parmesan

Välj ett tillbehör till ert kött:
Pommes frites med parmesan, timjan, citron och bearnaisesås

Rotsaksgratäng med Västerbottensost och portvinssky

- Tillägg** 50 kr
Ljummen sallad med veckans skörd från Oxviken, tryffelsmör och färsk Italiensk tryffel

VARMRÄTTER

- Pumpagnocchi och svart trumpetsvamp** 225 kr
Broccoli, svartkål, brynt smör, ärtsoja, hasselnötter och parmesan
- Blomkål- och tryffelburgare** 225 kr
Karl-Johansvampduxell, tryffel- och pecorinocrème, saltgurka, sallat, pommes frites, svartpeppar- och salviaketchup
- Smörbakad rödingfilé** 295 kr
Kantareller och ängamat i blåmusselsås med mandelpotatischips
- Grillad halv hummer** 295 kr
Risotto och plocksallad
- Marulk Rossini** 345 kr
Halstrad anklever, pancetta, tryffel, maderiasky och mandelpotatispure
- Variation på rådjur** 295 kr
Stek och slarvsylta med jordärtskockscrème, svartkål, äpple, pommes Anna, och smörad calvadossky
- Köksbarens höstburgare** 225 kr
Hängmörat nötkött från Gubböle med Karl-Johansvampduxell, tryffel- och pecorinocrème, saltgurka, sallat, pommes frites, svartpeppar- och salviaketchup

DESSERT

Chokladtryffel och kaffe 45 kr

En kula 45 kr

24 månaders Västerbottensost med hjortronmarmelad 75 kr

Vin: Brännlands Iscider 34 brix 75 kr/glas 4 cl

Grillad getost med kryddinkokt gråpäron 75 kr

Vin: 2011 Château d'Arlay Selection Chardonnay
och Savagin 75 kr/ glas 8 cl

Rullrån 95 kr

Rårörda hjortron och mascarponecrème

Vin: Brännlands Iscider 34 brix 75 kr/ glas 4 cl

Tarte tatin 95 kr

Karamelliserad äppletarte med vaniljglass

Vin: 2009 Királyudvar Tokaji Cuvée 'Ilona' 95 kr/ glas 4 cl

Glace au four 95 kr

Choklad och skogshallonglass på hasselnötsbotten
med italiensk maräng och myltade skogshallon

Vin: João Barbosa Moscatel de Setubal 75 kr/ glas 4 cl

DESSERTCOCKTAIL

Tarte tatin 145 kr

Zacapa 23, Brännland Iscider, smör & karamell

SÖTA VINER

1976 Domaine Singla Rivesaltes Ambre 75 kr

1951 Domaine Singla Rivesaltes Ambre 125 kr

2002 Sauternes Château Sudirant 1 er Cru 125 kr

(serverad med Coravin)

1986 Sauternes Château d'Yquem Lur Saluces 395 kr

(serverad med Coravin)

DRINKAR

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





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
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
Highland Park 18yo	45 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

Grattamacco Grappa Toscana	35 kr
Grappa ColleMassari Barrique Toscana	35 kr

