

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, hasselnötter och crème på Comtéost	65 kr
24 månaders Västerbottensost med hjortronmarmelad	75 kr
Grillad Talegio med jordgubbar, honung och rostat bröd	75 kr
Tsarskaya-ostron	35 kr/st.
Grillat ostron med rökt stör, Carelian Caviar och syrad grädde	85 kr
Buffelmozzarella med Kalix löjrom och brynt smör	65 kr
Sesamglaserade kamben med chili, gurka och rättika	65 kr
Köksbarens grillade björkrökta bacon	65 kr
Två sorters kallskuret	95 kr

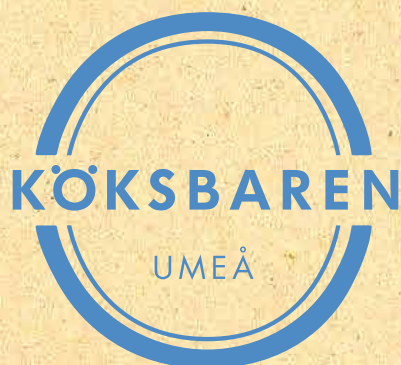
FÖRRÄTTER

	FÖRRÄTT/HELPORTION
Sommarkantareller	145 kr
Grillad Italiensk Tomini, rostat surdegsbröd, ruccola och olivolja	
Solöga	145 kr
Matjesill från Norröna, löjrom, picklad beta, gurka, lök, gräslök, äggula och Köksbarens knäckebröd	
Kungskrabba	225 kr
Landgång med emulsion på havskräfta och sallad från Oxviken	
Kalix löjrom 30 gram	225 kr
Mandelpotatisrösti, hackad rödlök, smetana, citron och dill	
Råbiff på oxfilé från Österbotten	145/255 kr
Gräslöksmajonnäs, pepparrot, krutonger och friterad kapris	
<i>Hel portion serveras med pommes frites</i>	
En burk Carelian Caviar 30 gram	695 kr
Smörstekt brioche och märe	

Ett utvalt smakglas vin till förrätten 85 kr/(8cl)

SOMMAR PÅ KÖKSBAREN

Valfri burgare med en öl, ett glas vin eller alkoholfritt 225 kr
Erbjudandet gäller måndag-torsdag t.o.m. 17/8



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

Köksbarens korv på fjällko från Västra selet	245 kr
Med rökt Västerbottensost och husets senap	
Husets entrecôte 250 gram	345 kr
Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar	
Oxfile 200 gram	365 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 märkeben.	
Clubsteak för 2 personer	795 kr
Ryggbiff på ben från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar	
Kronkotlett på gris	255 kr
Från Edgården i Flarken	

Till alla köttbitar serveras färska bönor och sallad från Oxviken, Forslundatomater och hyvlad parmesanost.

Välj ett tillbehör till ert kött:

Pommes frites med parmesan, timjan, citron och bearnaisesås

Vitlöksstekt mangold, färskpotatis, sherryvinägersky och kryddsmör

Tillägg	50 kr
Buffelmozzarella och Forslundatomater med basilika och sommartryffel	

VARMRÄTTER

Fylld zucchini-blomma och grillad portabella	245 kr
Buffelmozzarella, Forslundatomater, sommartryffel och basilika	
Getost-, mandel- och spenatburgare	225 kr
Friterad ostronskivling, picklad lök, bakad tomat, sallat, svartpepparmajonnäs och trippelfriterad mandelpotatis	
Friterad abborre	245 kr
Kapris, sallad, bönor, grillad citron, nobisdressing och trippelfriterad mandelpotatis	
Rödingfile och forellrom	275 kr
Gurka, äpple, sås på mese, potatis med Västerbottensost och gräddfil	
Piggvarsfile	345 kr
Sommarmorötter, smördeg, vermouthsås med forellrom, löjrom och Carelian Caviar	
Köksbarens sommarburgare	225 kr
Hängmörat nötkött från Gubböle med pancetta, Taleggio, karamelliserad lök, kronärtskockscrème, tomat, sallat, svartpeppar- & basilikaketchup och pommes frites	

DESSERT

Chokladtryffel och kaffe 45 kr

En kula hallonsorbet eller mjölkglass 45 kr

24 månaders Västerbottensost med hjortronmarmelad 75 kr

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

Grillad tallegio med jordgubbar, honung och rostat bröd 75 kr

Vin: Cicina Corte Barbaretto DOC 75 kr/glas 8 cl

Mjölkglass från fjällko 95 kr

Jordgubbar, maräng och skrädmjölskaka

Vin: Moscato de Asti 65 kr/glas 8 cl

Lakritsbrulëe med flädersorbet 95 kr

Vin: 2015 Helmut Lang Eiswein Österrike 75 kr/glas 4 cl

Chokladbakelse och hallon 95 kr

Hallonsorbet och hasselnötscrème

Vin: 2005 Domaine Singla Rivasaltes 65 kr/4 cl

DESSERTCOCKTAIL

Tarte tatin 145 kr

Zacapa 23, Brännland Iscider, smör & karamell

SÖTA VINER

1976 Domaine Singla Rivesaltes Ambre 4 cl 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



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.0 Gran Reserva Especial	65 kr
Ron Cartavio X.0 20 år Solera Peru	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
Highland Park 18yo	45 kr

ARMANGAC

Armagnac Gilles Lhoste Duc D'Éyssac 1973	45 kr
--	-------

COGNAC

Elisabeth X.0	25 kr
Jean luc Pasquet Tradition Familiale	30 kr
Normandin Mercier VSOP	30 kr
Normandin Mercier Single Vineyard Cuvée 1er cru 1992	75 kr
Normandin Mercier Très Vielle yngsta fat 70 år	195 kr

CALVADOS

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

GRAPPA

Rivetto Grappa di Nebbiolo Barolo fatlagrad	35 kr
Poggio di Sotto Grappa di Brunello	35 kr
Sarpa di poli	25 kr

