

SOCIALA MIDDAGEN 945 kr

Köksbarens smakmeny, vi startar med kökets utvalda tilltugg därefter:
Råbiff - Hummerrisotto - Köttfat - Jordgubbar

Gott att dricka till 695 kr
Exklusivt gott att dricka till 1095 kr
Mixed pairing 595 kr

OSTRON

Naturella ostron Gillardeau no.6 95 kr/2 st
Lökvinägrett och grön tabasco
Gott till: Störkaviar 5 gram 95 kr

Ostron Kilpatrick 125 kr/2 st
Cocktailsås och knaperstekt Vindelnrökt sidfläsk

Grillat ostron 145 kr/ 2 st
Kalix löjrom och brynt smör

Ett fat med ostron 175 kr
Tre varianter av ostron

TILLTUGG

Chips och sommartryffel 145 kr
Tryffelgräddfil

Boquerones på siklöja från Bottenviken 75 kr
Kronärtskocka, oliv, citron och smörstekt surdegsbröd

Choux au craquelin 75 kr
Fyllda krispiga bakelser med gruyèreost

En sked störkaviar 5 gram 95 kr
Gott tillval: 2 cl Kattegat potatisvodka 95 kr

Brödservering för två personer 95 kr
Gratinerat surdegsbröd med Västerbottensost
Med Köksbarens grillade björkrökta bacon 145 kr

RÅBIFFSTISDAG

Utöver vår originalversion av råbiff serverar vi på tisdagar en råbiff inspirerad av säsongens råvaror. Ny råbiff varje månad.

FÖRRÄTTER

Agnolotti del plin 225 kr
Svampfyllda pastaknyten med spritärt, grillad kronärtskocka, grön sparris och parmesanvelouté

Tonfisktartar 195 kr
Jordgubbar, rädisa, rättika, marconamandel, grön chilimajonnäs och ponzu

Löjrom från Kalix 30 gram 275 kr
Störkaviar Baerii 30 gram 495 kr
Krispig rårika med brynt smör, smetana, lök och citron

Matjessill och Kalix löjrom 195 kr
Färsipotatis, lök, gräddfil, hackat ägg, pumpernickel och brynt smör

Råbiff på sotad oxfile 225 kr
Tartar på primörmorot och portabello 195 kr
Picklad gurka, ramslökscrème, marconamandel och lagrad ost

FRÅN GRILLEN

Alla grilldetaljer serveras med grön sparris, vårlök och örtsallad

Kotlett från Edgården i Robertsfors 345 kr
Oxfile från Österbotten 455 kr
Hängmörad entrecote från norrländska gårdar 495 kr
Hängmörad clubstek för 2 personer 995 kr
Köksbarens köttfat, pris per person 475 kr

Ett exklusivt urval av styckningsdetaljer från grillen, vår egna chorizo och kökets tillbehör. Gäller för minst 2 personer.

Välj ert tillbehör:
citron- och parmesanslungade pommes frites och béarnaisesås

eller

Potatis- och Västerbottensostkroetter med grönpepparsås (Tillägg 45 kr)

VARMRÄTTER

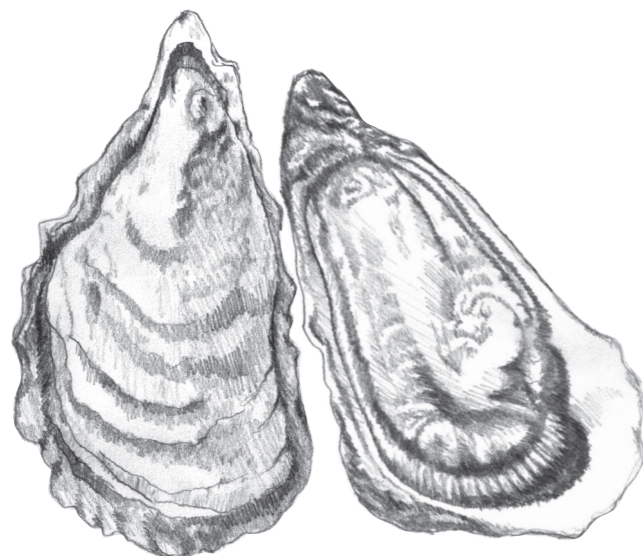
Spetskål och sommartryffel 295 kr
Eldade bönor, hasselnötter och crème på Brillat savarin

Grillad röding och Kalix löjrom 365 kr
Citronpicklad majrova, brytbönor, gurka, marconamandel och Sandefjordsås

Hummerrisotto 425 kr
Kummel, espelettepeppar, tomat, grön sparris och lagrad parmesan

Urbanad och fylld vaktel 365 kr
Vit sparris, kalvbräss, ramslök- och zucchinicrème, potatiskroetter med Västerbottenost och murkelsky med sherry

Råbiff på sotad oxfile 295 kr
Tartar på primörmorot och portabello 275 kr
Picklad gurka, ramslökscrème, marconamandel, lagrad ost och pommes frites



SOCIAL DINNER 945 kr

Köksbaren's tasting menu - we begin with the kitchen's selected snacks, followed by:

Steak tartare - Lobster risotto - Meat platter - Strawberries

Wine pairing 695 kr
Grand Cru wine pairing 1095 kr
Mixed pairing 595 kr

OYSTERS

Natural Gillaardeau oysters No. 6 95 kr /2 pcs
Onion vinaigrette and green tabasco
Additional: Sturgeon caviar 5 grams 95 kr

Kilpatrick oyster 125 kr/2 pcs
Cocktail sauce and crispy smoked bacon

Grilled oyster 145 kr/2 pcs
Bleak roe from Kalix and brown butter

Oyster platter 175 kr
Three varieties of oysters

SNACKS

Chips with summer truffle 145 kr
Sour cream with truffle

Swedish bleak boquerones 75 kr
Artichoke, olive, lemon, and butter-fried sourdough bread

Choux au craquelin 75 kr
Filled petit choux with gryère cream

A spoon of sturgeon caviar 5 grams 95 kr
Additional: 2 cl Swedish potato vodka 95 kr

Bread serving for two 95 kr
Baked sourdough bread with Västerbottensost
With Köksbaren's grilled birch-smoked bacon 145 kr

TARTARE TUESDAY

In addition to our original steak tartare, on Tuesdays we prepare a steak tartare inspired by the season.

STARTERS

Agnolotti del plin 225 kr
Pasta parcels filled with mushrooms, served with green peas, grilled artichoke, asparagus and parmesan velouté

Tuna tartare 195 kr
Strawberries, radish, daikon, marcona almonds, green chili mayonnaise and ponzu

Bleak roe from Kalix 30 grams 275 kr
Baerii Sturgeon Caviar 30 grams 495 kr
Crispy hash brown with smetana, browned butter, onion, and lemon

Herring and bleak roe from Kalix 195 kr
New potatoes, onion, sour cream, egg, rye bread, and browned butter

Steak tartar 225 kr
Carrot- and portabello mushroom tartar 195 kr
Pickled cucumber, ramson crème, marcona almonds and aged cheese

FROM THE GRILL

All cuts are served with green asparagus, spring onions and a herb salad

Cutlet of pork from Edgården in Robertsfors 345 kr
Filet mignon from farms in Österbotten 455 kr
Dry aged rib eye steak from northern farm 495 kr
Dry aged club steak from Swedish farms for two 995 kr
Köksbaren's mixed grill, price per person 475 kr

An exclusive selection of cuts from the grill, homemade chorizo served with the kitchen's chosen side dishes. Applies to at least 2 persons.

Your choice of side dish:
French fries with Lemon and Parmesan, and Béarnaise sauce

or

ENG Potato croquettes with Västerbotten cheese and green pepper sauce (Additional 45 kr)

MAIN COURSES

Hispi cabbage and summer truffle 295 kr
Charred beans, hazelnuts and Brillat Savarin

Grilled arctic char and bleak roe from Kalix 365 kr
Lemon-pickled turnip, green beans, cucumber, marcona almonds, and Sandefjord sauce

Lobster risotto 425 kr
Hake, Espelette pepper, tomato, green asparagus and aged parmesan

Stuffed quail 365 kr
White asparagus, sweetbread, ramson and zucchini cream, potato croquettes with Västerbotten cheese and morel sauce with sherry

Steak tartar 295 kr
Carrot- and portabello mushroom tartar 275 kr
Pickled cucumber, ramson crème, marcona almonds, aged cheese and french fries

