



VIKTORIAGATAN 8 GÖTEBORG—www.barsac.nu

SNACKS

Surdegsbröd med olivolja 45:-

Tryffelchips 60:-

Cashewnötter och rostade mandlar 75:-

Sardeller/Makrill/ med citron och rostat bröd 135:-

Lucquesoliver 65:-

Allergisk? Fråga oss gärna om vad maten innehåller.

FÖRRÄTTER

Halstrade pilgrimsmusslor med tryffelstuvad
blomkålskräm, hasselnötter och soyasmör
195:-

Carpaccio på nöttinnanlår med tryffelmajonnäs,
sultanrussin, pistagenötter och
jordärtskockchips 195:-

Lantpate med grillat surdegsbröd,
cornichoner och lökchutney 165:-

Arancini - Friterade risottobollar med
tomatsås och riven parmesan 175:-

HUVUDRÄTTER

Torskrygg med musselsås, bakad tomat,
räkor och rotfruktskaka 295:-

Högrevsgräda med morot, paprika,
palsternacka och potatis 295:-

Ryggbiff med bearnaisesås, tomatsallad
och pommes frites 335:-

Kroppkakor fyllda med svamp, kål
och tryffel, lingon och stekt fläsk 255:-

EFTERRÄTTER

Crème Brûlée 115:-

Mandelkaka med hallonsorbet och lakritsmaräng 115:-

Chokladtryffel 45:- Sorbet 45:-

Allergisk? Fråga oss gärna om vad maten innehåller.

OSTAR

Osttallrik med tre ostar och surdegsknäcke 195:-

En bit ost och surdegsknäcke 85:-

Epoisses A.O.P

Brillat Savarin

Comté

CHARKUTERIER

Charktallrik med tre sorters chark 195:-

En sorts chark 95:-

Coppa di Parma

San Daniele 24 månader

Tryffelsalami



VIKTORIAGATAN 8 GÖTEBORG—www.barsac.nu

SNACK

Bread and olive oil 45:-

Crisps 60:-

Cashew nuts and roasted almonds 75:-

Lucques olives 65:-

Sardines/Mackerel with lemon and toast 135:-

Food allergies? Please ask us about the food content.

STARTER

Fried scallops with truffle stewed cauliflower,
halzel nuts and soya butter 195:-

Carpaccio of beef with truffle mayonnasie,
pistacchi nuts and fried Jerusalem artichoke
crisp 195:-

Pork paté with grilled bread, cornichons
and onion chutney 165:-

Arancini - Fried risotto with
tomato sauce and parmesan 175:-

MAIN COURSE

Cod with mussel sauce, baked tomato,
shrimps and root vegetable cake 295:-

Beef stew with carrots, red pepper,
parsnip and potatoes 295:-

Sirloin steak with bearnaise sauce,
tomato salad and French fries 335:-

Dumplings filled with mushrooms, cabbage
and truffle, lingonberries and bacon 255:-

DESSERT

Creme Brulée 115:-

Almond cake with raspberry sorbet and licorice meringue 115:-

Chocolate truffle 45:- Sorbet 45:-

Food allergies? Please ask us about the food content.

CHEESE

Cheese plate with three kinds of cheese 195:-

Single piece of cheese 85:-

Epoisses A.O.P

Brillat Savarin

Comté

CHARCUTERIES

Plate with three charcuteries 195:-

Single piece of charcuterie 95:-

Coppa di Parma

Gran Serrano 24 months

Salami with black truffle