

MENYER

Meny 1 2 rätter 459:- 3 rätter 559:-

Skaldjursoppa

med skaldjursknyte och picklade rotfrukter

Oxfile på argentinskt vis

med potatispuré, kvällens grönsak och tre såser

Citronpaj

med italiensk maräng och färska bär

Meny 2 2 rätter 419:- 3 rätter 519:-

Dinkelrisotto

med rotselleri på två sätt, Västerbottenost, rostade hasselnötter och gratinerad getost

Halstrad röding

med örtslungad potatis, pumpa på flera sätt, brynt smörvinnagrette, rostade hasselnötter och körvel

Chokladpastej på mandelchoklad

med kanderad mandel, mjölkchokladkräm och hallon

Meny 3 2 rätter 385:- 3 rätter 459:-

Vitlöksbröd

med dressad sallad och tzatsikidip

Flankstek 56°

med potatisgratäng, kvällens grönsak och tre såser

Crème brûlée

smaksatt med vanilj, serveras med sorbet på grapefrukt

BARNMENY (Barn upp till 12 år)

Köttbullar 95:-

med potatispuré, gräddsås och lingon

Pasta Bolognese 95:-

tagliatelle, köttfärsås

Plättar 95:-

med vaniljglass och bär

Barnhamburgare 105:-

med bröd och pommes

½ portion av alla varmrätter



FÖRRÄTTER



Vitlöksbröd 99:-

med tzatsikidip och dressad sallad

Friterad grillost från Öland 99:-

marinerade i hot sauce, serveras med aioli

Rökta friterade kycklingvingar 109:-

marinerade i hot sauce, serveras med bluecheese dip

Dinkelrisotto 135:-

med rotselleri på två sätt, Västerbottenost, rostade hasselnötter och gratinerad getost

Skaldjursoppa 149:-/ 215:-

med skaldjursknyte och picklade rotfrukter

Handskuren råbiff på oxfile 159:-/ 259:-

med dijonnaise, friterad kapris, friterad potatis, pepparrot, gravad äggula och krasse

Månadens förrätt

se tavlorna eller prata med er servis

Sill- och laxbuffé från julbordet 159:-

Rare 44° Köttet är rött rakt igenom

Medium rare 52° Köttet har en röd kärna och ett rosa yttre

Medium 56° Köttet är rosa rakt igenom

Medium well 62° Köttet har en rosa kärna och grått yttre

Well done 75° Köttet är grått rakt igenom, kan upplevas torrt. Köttbiten tar också längre tid att tillaga.

VARMRÄTTER

*Grillat kött från speciellt utvalda gårdar.
Till alla grillrätter ingår ett valfritt tillbehör och kvällens säsplanka.*

Pluma av svensk hållbarhetsgris 259:-
Sweden, Halla gård

Flankstek 56° 299:-
Uruguay, Novillo Real

Oxfile på argentinskt vis 369:-
Sverige, KLS Ugglarps

Entrecôte 349:-
Sverige, Fällmans kött

Tillbehör till våra kötträtter

1 alternativ ingår alltid (39:-/ extra tillval)

Potatisgratäng – Pommes – Sötpotatispommes – Örtslungad potatis – Kvällens gröna - Potatispuré

Halstrad röding 329:-
med örtslungad potatis, pumpa på flera sätt, brynt smörvinnagrette, rostade hasselnötter och körvel

Frittata med getost och potatis 245:-
med rostad vitlöksmajonnäs, rostade solrosfrön, hyvlade grönsaker och friterad kål



BURGARE

Alla våra burgare är gjorda på amerikanskt högrevhjärta från usda certifierade Creekstone farms. Vi maler köttet och formar burgarna själva. Vi serverar våra burgare medium well, då den lätt blir torr och tråkig om den serveras well done.

Alla burgare serveras med bröd, pommes, coleslaw, majs och saltgurka.

KB:s klassiska burgare 209:-
med sallad, dressing, cheddar och karamelliserad lök

Halloumiburgare 199:-
med sallad, dressing, karamelliserad lök och ruccolapesto på solrosfrön

Månadens burgare

se tavlorna eller prata med er servis



DESSERTER

KB's Mintchokladtryffel 39:-

Sorbet / glass 99:-
med bär och kaksmulor

Crème brûlée 109:-
smaksatt med vanilj, serveras med sorbet på grapefrukt

Chokladpastej på mandelchoklad 119:-
med kanderad mandel, mjölkchokladkräm och hallon

Citronpaj 119:-
med italiensk maräng och färska bär

Dessert / ostbuffé från julbordet 139:-

Har du allergier? Fråga din servis så vägleder vi dig!

Har du allergier? Fråga din servis så vägleder vi dig!