

SMÅRÄTTER

En god måltid börjar alltid med en aptitretare!

LYXIG KANTARELLTOAST 159:-

Smörstekta kantareller serveras på grillat levain med en västerbottenkräm, toppas med riven grana padano.

OXFILETARTAR 189:-

Serveras med friterad kapris, rödlök, rödbetor, dijonsenap och äggula. Toppas med riven grana padano.

MINIPLANKA OXFILE 189:-

Grillad oxfile som serveras med duchessepotatis, rödvinsås och bearnaisesås.

RÖDBETSCARPACCIO 149:-

Tunt skivade rödbetor toppas med stekt chevreost, valnötter samt honung.

KLASSISK SKAGENTOAST 155:-

Handskalade räkor blandas med dill, citron och hemgjord majonnäs. Serveras med grillat bröd.

MINI MOULES 155:-

Blåmusslor frästa i chili, vitlök, paprika och timjan. Detta avrundas med vitt vin och grädde. Serveras med bröd och aioli.

LITEN HÖGREVSCHILI 155:-

Hemmagjord chili gjord på högrek kokt i 12 timmar. Serveras med nachochips, salsa och smetana.

SCAMPI PIRI-PIRI 155:-

Scampi frästa i vitlök, salladslök, chiliolja, vitt vin och persilja. Serveras med bröd och aioli.

Barase

BURGARE

BARAS BURGARE 205:-

Vår lyxiga högrevsburgare toppas med ost och bacon. Serveras i potato bun med ruccola, tomat och majonnäs. Serveras med picklad rödlök, saltgurka, pommes & bearnaisesås.

KYCKLINGBURGARE 205:-

Grillad kycklinglårfile i potato bun med ruccola, tomat och caesardressing. Serveras med picklad rödlök, saltgurka, pommes & bearnaisesås.

BARAS HALLOUMIBURGARE 205:-

Grillad halloumi i potato bun med ruccola, tomat och caesardressing. Serveras med picklad rödlök, saltgurka, pommes & bearnaisesås.

CHÉVREBURGARE 205:-

Grillad chèvre i potato bun med ruccola, aioli, valnötter och honung. Serveras med picklad rödlök, saltgurka, pommes & bearnaisesås.

KÖTT

BARAS LYXPLANKA 395:-

Grillad oxfile som serveras med duchessepotatis, baconlindad sparris, grillad tomat, rödvinsås och bearnaisesås.

GRILLMIX 970:- FÖR 2 PERSONER FÖR 2 PERSONER ELLER FLER.

Grillad oxfile, lammlägg, kyckling, halloumi och majscolv. Serveras med pommes, sidesallad, rödvinsås, bearnaise samt aioli.

BIFF RYDBERG 325:-

Serveras med stekt potatis, gul lök, senapskräm samt äggula.

BARAS SCHNITZEL 235:-

Frasigt panerad schnitzel på fläskytterfile, serveras med rödvinsås, ansjovissmör, citron och pommes.

BARAS LAMMLÄGG 325:-

Nattbakat lammlägg serveras härligt mörkt med hemslaget mos, vitlökssmör, rödvinsås samt timjanrostade rotfrukter.

HEMLAGADE KÖTTBULLAR 195:-

Köttbullar med hemslaget potatismos. Serveras med gräddsås, rårörda lingon och chilipicklad gurka.

NACHOS MED HÖGREVSCHILI 205:-

Hemmagjord chili gjord på högrek kokt i 12 timmar. Serveras med nachochips, salsa, smetana, smält cheddar, jalapenos och syrad rödkål.

BARAS KYCKLINGLYXPLANKA 295:-

Grillad kycklinglårfile som serveras med duchessepotatis, baconlindad sparris, grillad tomat, rödvinsås och bearnaise.

FISK

FJÄLLRÖDING PÅ PLANKA 295:-

Grillad fjällröding som serveras på en planka med sparris, citron och tomat. Serveras med duchessepotatis och hollandaisesås.

HALSTRAD TONFISK 295:-

Halstrad tonfisk med mangosallad på rödkål, färskostkräm med wasabi och sötpotatispure.

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 245:-

En krämig fiskgryta med en härlig blandning av rotfrukter och en doft av saffran. I denna gryta tillsätter vi lax, scampi och blåmusslor. Serveras med aioli och grillat bröd.

PASTA

OXFILÉPASTA 225:-

Oxfile och champinjoner frästa i sambal som rundas av med dijonsenap och en skvätt grädde. Toppad med grana padano.

KYCKLINGPASTA 219:-

Kyckling och champinjoner frästa i sambal som rundas av med dijonsenap och en skvätt grädde. Toppad med grana padano.

SKALDJURSPASTA 225:-

Scampi och musslor frästa i vitlök & chili. Serveras i en härlig tomatås. Toppad med grana padano.

VEGANPASTA 209:-

En härlig blandning av grönsaker och örter blandas med våran hemgjorda tomatås.

TACOS

OXFILETACO 95:-

Serveras med strimlad sallad, picklad rödkål samt srirachamajonnäs.

SCAMPITACO 75:-

Serveras med strimlad sallad, picklad rödkål samt aioli.

KYCKLINGTACO 75:-

Serveras med strimlad sallad, picklad rödkål samt aioli.

KANATELLTACO 75:-

Serveras med strimlad sallad, picklad rödkål samt västerbottencrème.

MUSSLOR

MOULES FRITES PÅ BARAS VIS 255:-

Blåmusslor frästa i chili, vitlök, paprika och timjan.

Detta avrundas med vitt vin och grädde.

Serveras med pommes, bröd och aioli.

OST/CHARKBRICKA 265:-

Som dukas upp en skärbräda med charkuterier, ostar och andra goda tillbehör och småplock.

NÅGOT SÖTT?

KOKOS CREME BRULEE 125:-

CHOKLADFONDAT 125:-
Serveras med vaniljglass och chokladsås.

HAVTORN CHEESECAKE 125:-
Syrlig cheesecake toppas med havtorn.

CHOKLADTRYFFEL 49:-

EN KULA? 65:-
Vaniljglass, mango- eller hallonsorbet.

DIPPSÅSER & TILLBEHÖR 25:-

Wasabikräm	Cheddar
Bearnaise	Aioli
Majonnäs	Srirachamajonnäs
Bluecheese	Jalapenos

Allergi eller andra frågor om maten?
Kontakta personalen så hjälper vi er gärna!

SNACKS

CALAMARES 129:-

Serveras med aioli och citron.

CHEESY FRIES 119:-

Smält cheddar, rödlök och jalapeños.

NACHOS MED DIPP 119:-

HALLOUMISTICKS 129:-
Serveras med srirachamajonnäs.

POMMES MED BEA 109:-

BARAS WINGS 149:-
Serveras med bluecheesedip.

VITLÖKSBRÖD 99:-

SALTGURKA 65:-
Serveras med smetana & honung.

OLIVER 55:-

LÄSK 45:-

(Cola, cola zero, sprite zero, fanta zero, soda)

JUICE 45:-

(Passion, ananas, tranbär, apelsin & äppelmust)

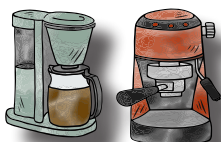
KAFFE 45:-

ESPRESSO 45:-

DUBBEL ESPRESSO 49:-

CAPPUCCINO 55:-

LATTE 59:-



Wine

RÖTT

TRAPICHE OAK CASK

Malbec (Argentina)
(Glas/Flaska)

91/455:-

CÔTES DU RHÔNE GENTILHOMME

Grenache, Syrah, Moirverde (Frankrike)
(Glas/Flaska)

99/495:-

GAIA CABERNET SAUVIGNON ORGANIC

Cabernet Sauvignon (Argentina)
(Flaska)

125/625:-

CODICO PRIMITIVO

Primitivo (Italien)
(Flaska)

530:-

CON SUR SINGLE VINYARD

Pinot Noir (Chile)
(Flaska)

595:-

VITT

LES CALCARIES

Sauvignon Blanc (Frankrike)
(Glas/Flaska)

91/455:-

EVEN & ODD

Riesling (Tyskland)
(Glas/Flaska)

99/495:-

HAHN CHARDONNAY

Chardonnay (USA)
(Flaska)

119/595:-

HÖRNER STEINBOCK

Grauburgunder (Tyskland)
(Flaska)

625:-

ROSÉ

ART D FRANCE ROSÉ

Grenache, Cinsault (Frankrike)
(Glas/Flaska)

87/435:-

PROSECCO

LE CONTESSE PROSECCO

D.O.C Treviso Glera (Italien)
(Glas/Flaska)

97/485:-

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE

Royale Réserve Brut (Frankrike)
(Flaska)

1195:-

AFTERWORK VARJE
DAG FRAM TILL 18:00

PÅ FAT



Norrlands Guld

40cl 55:-

Briska Päron

40cl 62:-

Meteor Blanche

40cl 84:-

Omaka Suntrip IPA

40cl 87:-

Krusovice

40cl 84:-

Schweiger Bräu Weisse

50cl 105:-

Sitting Bulldog IPA

40cl 87:-

Murphys Stout

50cl 105:-

Schweiger Bräu

50cl 105:-

PÅ FLASKA

Mariestads

50cl 82:-

Daura DAMM

33cl 74:-

Strongbow

33cl 74:-

Suröl

33cl 88:-

Melleruds

33cl 69:-

Briska flaska

33cl 69:-

Smirnoff Ice Green Apple

25cl 84:-

ALKOHOLFRI

Mariestad

33cl 45:-

Easy Rider Bulldog IPA

33cl 49:-

Briska Päroncider

33cl 45:-

GIN & TONIC 179:-

ÄPPEL GT

Tanqueray, äppelmust, fever-tree mediterranean tonic, äpple, kanel.

BLOOD ORANGE GT

Malfy con arancia, fever-tree mediterranean tonic, apelsin

HENDRICKS GT

Hendricks gin, fever-tree mediterranean tonic, gurka, svartpeppar.

STRAWBERRY GT

Rosé gin, fever-tree mediterranean tonic, citron.

EN HELT VANLIG JÄVLA GT

Tanqueray, fever-tree mediterranean tonic, citron.

Har du beslutångest?

Köp ett GIN TREE

(välj 4 ovan) 716:-

MOCKTAILS 89:-

APPLE FALL MOCKTAIL

Äppelmust, citrojuice, sockerlag, äggvita.

RASPBERRY COCODREAM

MOCKTAIL
Tranbärsjuice, hallonpuré, citronjuice, kokosskum.

MOZOGOZO MOCKTAIL

Passionsjuice, citronjuice, jordgubbssirap, kokosskum.

RHUBARB SOUR MOCKTAIL

Tranbärsjuice, rabarbersirap, citronjuice, jordgubb-rabarberskum.

BLOOD - MARY MOCKTAIL

Hemgjord bloodymary mix serveras med selleri..

FÖRSÄLLSKAPET

ÖLKANNA 275:-

Kanna med Norrlands Guld

ÖLTORNET 412:-

En egen kran med Norrlands Guld.

SUNES SYLTBURK 255:-

1 liter söt eller sur drink.

MOJITO KANNA 695:-

Rom, sockerlag, lime, mynta, soda, råsocker.

SHOTS

HOTSHOT

Licor 43, kaffe & grädde

MORANISSE

Licor 43, blåbärsoppa & grädde

ÄPPELPAJ

Licor 43, kanel, äppelmust & vaniljgrädde

BARAS MERCH Begränsad utgåvor

SOLFJÄDER 20:-

NYCKELRING 25:-

STRUMPOR 49:-

BARSHAKERSÄT 149:-

PARAPLY 69:-

YATZY 49:-

BARAS UNO 49:-

EXKLUSIV KORTLEK 35:-

GYMSHAKER 29/39:-

SOLGLASÖGON 49:-

VATTENFLASKA 29/49:-

ÖLTORN 599:-

VIN/DRINKGLAS 49:- (Guld, Blå, Rosa)

För att se bilder
eller köpa



COCKTAILS 179:-

BARAS BLOODY - MARY
Hemgjord bloody-marymix med sambal, pepparrot, salt och massa kärlek. Blandas med vodka och serveras med selleri.

AMARETTO FALL SOUR
Amaretto, mörkrom, citronjuice, sockerlag, pepparkakssirap, äppelmust, kanel.

SALTED CARAMEL SOUR
Karmell shot, bourbon, citronjuice, saltkaramellsirap.

TWISTED BRAMBLE
Gin, blåbärslikör, citronjuice, sockerlag, kokosskum.

APEROL FALL SPRITZ
Aperol, äppelmust, prosecco

BARAS KANELBULLE
Licor 43, fireball, mjölk, grädde

PINEAPPLE EXPRESS
Bacardi limon, licor 43, ananasjuice, citronjuice, sockerlag, kokosskum

SPICY MARGARITA
Mezcal, tequila, limejuice, jalapeñosockerlag, salt & chilirim.

RHUBARB SOUR
Bacardi razz, rabarbersirap, citronjuice, jordgubb-rabarberskum.

RASPBERRY COCODREAM
Bacardi razz, sockerlag, citronjuice, hallonpuré, kokosskum.

ESPRESSO MARTINI
Vaniljvodka, kaffelikör, espresso, kaffebönor.

Grogg
169:-

FROZEN COCKTAILS 189:-

FROZEN RASPBERRY DAIQUIRI

Bacardi razz, hallonpuré, sockerlag.

FROZEN MARGARITA

Tequila, triple sec, limejuice, sockerlag.

FROZEN PINA COLADA

Ljus rom, cocoslikör, ananasjuice, grädde.



KAFFEDRINKAR 179:-

IRISH COFFEE

Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde.

KAFFE KARLSSON

Baileys, triple sec, kaffe, grädde.

KAFFE BAILEYS

Baileys, kaffe, grädde.

AFTER-EIGHT COFFEE

Minttu, kaffe, grädde.

A V E C

Lagavulin

42:-/cl

Zacapa

42:-/cl

Grey Goose

33:-/cl

Bulliet Bourbon

29:-/cl

Grönstedts

27:-/cl

Planteray

27:-/cl

Johnnie Walker Red Label

27:-/cl

O'Neills Irish Whiskey

27:-/cl

Jack Daniels

29:-/cl

Calvados

29:-/cl

