

BK Living Room

Meny

Förrätter

Jordärtskocksoppa ~~89:-~~ 85:-

Med backtimjan och färskost serveras med smörbrynt skogssvamp på flatbröd från Mjällom.

Cantina Novelli, Trebbiano Spolentino, Umbrien, Italien 88:- / 442:-

Halstrade Pilgrimsmusslor ~~119:-~~ 114:-

Med citrusbakade betor och rotfrukter serveras med pumpapuré och bondbönspuré samt röd basilika.

Domaine de Grangeneuve, Le Dame Blanche, Rhone, Frankrike 69:- / 346:-

Carpaccio på rökt hjort ~~109:-~~ 104:-

Med höstsallad, rostade hasselnötter, syltade kantareller samt pecorino.

Mauro Molino, Di martina, Piemonte Italien 78:- / 389:-

Grillad Renkorv ~~94:-~~ 90:-

Serveras med lingonchutney, västerbottenost samt pressgurka med enbär.

*Poderi Rosso Giovanni Barbera d'Asti Superiore "
Cascina Perno", Piemonte Italien 88:- / 442:-*

Varmrätter

Grillad Smörfisk ~~229:-~~ 220:-

Penslad med kraftig citrus- och hummerfond serveras med Idahopotatis och rödvinssky.

Domaine de Grangeneuve, Le Dame blanche, Rhone, Frankrike 69:- / 346:-

Mauro Molino Di Martina, Piemonte, Italien 88:- / 442:-

Grillad Timjan- och Vitlöksmarinerad Renfilé ~~259:-~~ 248:-

Serveras med chevrégratinerad rotfruktspanna och enbärssky.

Domaine du Grangeneuve, La Truffiere, Rhone, Frankrike 99:- / 495:-

Pasta Tagliolini ~~192:-~~ 184:-

Med oxfilé, smörbrynta kantareller, svart trumpet-svamp och vitlök. Toppas med örter och parmesan.

Domaine du Grangeneuve, Syrattitude, Rhonedalen, Frankrike 79:- / 394:-

Caesarsallad ~~169:-~~ 162:-

Klassisk sallad med romansallad, ruccola, krutonger, krispig bacon, grillad kycklingfilé, caesardressing och parmesan.

St. Agnese Vineyard, A rose is a rose, Maremma, Toscana Italien 73:- / 363:-

Räksmörgås ~~159:-~~ 153:-

Rejält med handskalade räkor serveras på landgångsbröd med sallad, majonnäs, ägg, citron och dill.

St. Agnese Vineyard Kalendamaia Vermentino, Toscana Italien 81:- / 403:-

Burgare

Bacon `n´ Cheese ~~185:-~~ 178:-

BBQ grillad hamburgare av 100% Black Angus nötkött toppad med bacon och cheddar samt klassisk hamburgerdressing. Serveras med aioli och country fries.

Big Burger Diablo ~~185:-~~ 178:-

Burgare med hetta av 100% Black Angus nötkött penslad med Chipotleglaze, ost, bacon, hamburgerdressing samt jalapeños. Serveras med dipp Diablo och country fries.

Garlic Xtreme ~~185:-~~ 178:-

Burgare av 100% Black Angus nötkött kryddad med rostad vitlök. Serveras på tzatziki med ost och bacon. Till detta garlic fries och aioli.

Veggie Halloumi Burger ~~175:-~~ 168:-

Grillad halloumiost med sallad lök tomat, saltgurka och hummusdressing. Serveras med aioli och country fries.

Desserten

Chokladfondant ~~76:-~~ 73:-

Serveras med skogsbärsglass, vaniljpäron och espressosirap.

Kardemummaparfait ~~79:-~~ 75:-

Med rödvinsinkokta körsbär. Serveras med hasselnötscrunch och chokladsås.

Hjortronpannacotta ~~76:-~~ 73:-

Serveras med sabayon- och citrongratinerade björnbär.

Ostbricka ~~99:-~~ 95:-

Dagens 3 ostar tillsammans med kex och höstfrukt, balsamico samt fikon- och lagerbladsmarmelad.

Kökets tryfflar ~~39:-~~ 37:-

2 olika tryfflar, fråga er servitris/servitör om smak för dagen.

Chokladmilkshake ~~89:-~~ 85:-

Chokladglass, kolasås, mörk rom och grädde.

Körsbärsmilkshake ~~89:-~~ 85:-

Vaniljglass, körsbärspuré, Bacardi Torched Cherry och grädde.

Steakhouse

Komponera din egen rätt genom att välja kött eller fisk, tillbehör, smör, dipp, potatis och sås.

Kött

Ribeye Steak (Entrecôte) 200gr ~~210:-~~ 202:- 300gr ~~315:-~~ 302:-

Chipotle glazed Ribeye Steak 200gr ~~215:-~~ 206:- 300gr ~~319:-~~ 306:-
Entrecôte penslad med het rökig chipotle (rökt chili).

Hereford Tenderloin (oxfilé) 200gr ~~219:-~~ 210:- 300gr ~~319:-~~ 306:-

Coffee & Mustard Rubbed Tenderloin 200 gr ~~224:-~~ 215:-
Oxfile kryddad med ljuvligt kaffe och senapsmarinad. 300 gr ~~324:-~~ 311:-

Swedish Reindeer Steak (renfilé) 180gr ~~215:-~~ 206:-

Garlic and Thyme Grilled Reindeer ~~219:-~~ 210:-
Timjan- och vitlöksmarinerad renfilé grillad till perfektion.

Fisk

Swordfish and Coriander ~~214:-~~ 205:-
Grillad lime- och koriandermarinerad svärdfisk.

Butterfish (Smörfisk) 180gr ~~189:-~~ 181:-

Citrus- and Lobster Stock Marinated Butterfish ~~194:-~~ 186:-
Grillad smörfisk penslad med kraftig citrus- och hummerfond.

Tillbehör

Vitlöksbröd ~~25:-~~ 24:-
Höstsallad ~~25:-~~ 24:-
Friterade tortillachips ~~25:-~~ 24:-
Baconlindad sparris ~~25:-~~ 24:-
Rårörda lingon ~~25:-~~ 24:-

Potatis

Potatisgratäng ~~30:-~~ 29:-
Idahopotatis ~~30:-~~ 29:-
Rostade rotfrukter ~~30:-~~ 29:-
Chevrégratinerad
rotfruktspanna ~~30:-~~ 29:-
Country fries ~~30:-~~ 29:-

Smör

Vitlökssmör ~~25:-~~ 24:-
Lingonsmör ~~25:-~~ 24:-
Hasselnötssmör ~~25:-~~ 24:-
Tryffelsmör ~~25:-~~ 24:-

Såser

Rödvinssky ~~25:-~~ 24:-
Enbärssky ~~25:-~~ 24:-
Murkelsås ~~25:-~~ 24:-
Pepparsås ~~25:-~~ 24:-

Dipper

Guacamole ~~25:-~~ 24:-
Bearnaise ~~25:-~~ 24:-
Chevrédressing ~~25:-~~ 24:-
Tzatziki ~~25:-~~ 24:-
Dipp Diablo ~~25:-~~ 24:-
Aioli ~~25:-~~ 24:-
Hummusdressing ~~25:-~~ 24:-

BK

LIVING ROOM

BK Living Room
Boka bord på 013-100 111
www.barockkok.se