

MENY



FARBOR BLÅ

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTURANG

Bubbel

NV Cava Faustino (Rioja) 120:-

NV La Chouette de Champillon Autreau Brut (Champagne)
165:-

Vitt

Laroche Petit Chablis (Frankrike) 165:-

Le Pichet Blanc Ugni Blanc / Colombard (Frankrike) 130:-
Dopff Riesling 140:-

Rose

La Campagne Cinsault (Frankrike) 130:-

Rött

Xavier Grenache "vieilles vignes" Cote du Rhone
(Frankrike) 150:-

Le Pichet Rouge (Frankrike) 130:-

Stemmari Pinot Noir Sicilien (Italien) 150:-

St Michelle Retro Cabernet Sauvignon Washington state
(USA) 165:-

Öl & Alkoholfritt

Bryggmästaren bästa pils 40cl 79:-

Zlatopramen 40 cl 82:-

Nya Carnegiebryggeriet 100W Ipa 85:-

Nya Carnegiebryggeriet Jack IPA 80:-

Nya Carnegiebryggeriet FRIPA (Gluten free IPA) 80:-

Oppigårds New Swedish Ipa 85:-

Guinness (50 cl Burk) 80:-

Alkoholfri öl 33cl (Always three options) 54:-

Alkoholfri Cider 33cl (Sommersby) 54:-

Läsk (Zingo, Pepsi, Pepsi Max, 7up) 42:-

Årets skörd äppelmust 59:-

Richard Juhlin blanc de blancs 20cl /90:-

Rabl Verjus Spritz 75cl / 395:- 33cl / 95:-

Ramlösa 80cl / 68:- 33cl / 38:-

FÖRDRINKAR

Herbs & Rye 158:-

Amaro, Antica Formula, Jim Beam Rye

Hibiscus sour 158:-

Artic Gin, Hibiskus, citron, socker, frothee

Spicy Margarita with passion 158:-

JoseCuervo, citron, passionsfrukts cordial, tabasco

SNACKS

Marcona Mandlar 68:-

Nocellara Oliver 68:-

Bröd 115:-

Kvällens bröd & fröknäcke, serveras med smör från Arla unika

Gougères 4 st 195:-

Comté & Löjrom från Kalix

4st Ostron 165:-

2x naturell, 2 x granite, på sidan serveras: citron, charlottenlöks vinagrett, Farbror Blå's Hot Sauce

Boquerones 145:-

Levain, jalapenomajonnäs & parmesan

MELLANRÄTTER

Burrata 165:-

Mango, chili, pistage

Kantareller 195:-

Hemgjord pasta, ricotta, kantareller, parmesan, citron, svampbuljong

Hälleflundra 185:-

Mustig hummersås, syrad fänkål, krondill

Råbiff 180:-

Jalapenorelish, jalapenomajonnäs, syrad gurka, Comté, potatis

Ost och chark 245:-

Fänkålssalami, Salami Ventricina, Mangalica 18+ mån, två sorters ost, fröknäcke samt marmelad

LITE STÖRRE

Torsk 305:-

Blåmusselsås, blåmussla, dill, smörslungad potatis

Biff 315:-

Rostad vitlökssky, lök, pärlök, tomatsallad samt parmesanpotatispuré

DESSERT

Crème brûlée 110:-

Bourbon vanilj, karamell & havssalt

Fattiga riddare “Tiramisu” 125:-

Kaffe, amaretto, brioche, mörkchoklad & mascarpone

Pavlova med rårörda bär 125:-

Kvällens bär, färskostcreme, mörkchoklad & pistage

Sorbet eller glass 48:-

Fråga din servis om kvällens smaker

Chokladtryffel 42:-

DESSERT DRYCKER

Bryggkaffe 42:-

Dubbel espresso 48:-

XO Cafe Martini 158:-

Patrön XO Cafe, farinsocker, espresso

Summers nostalgia 158:-

Koskenkorva Vodka, Kron Vanilj, jordgubbs cordial, lime, gradde

ALLA SNACKS GÅR ATT DELA
PÅ TVÅ

UNDRAR NI OM ALLERGIER ELLER URSPRUNG- MEDDELA
PERSONAL

APERITIFS

Herbs & Rye 158:-

Amaro, Antica Formula, Jim Beam Rye

Hibiscus sour 158:-

Arctic Gin, hibiscus, lemon, sugar, Foamee

Spicy Margarita with passion 158:-

Jose Cuervo, lemon, passion fruit cordial, Tabasco

SNACKS

Marcona Almonds 68:-

Manzanilla Olives 68:-

Bread 115:-

Tonight's bread & seed crispbread, served with butter from Arla Unika

Gougères 195:-

Comté & Kalix caviar

4pcs Oysters 165:-

2x plain 2x Granita, served on the side lemon, Farbror Blå's hot sauce, shallot vinaigrette

Boquerones 145:-

Levain, jalapeño mayonnaise & parmesan

SMALL PLATES

Burrata 165:-

Mango, chilli, pistachio

Chanterelles 195:-

Homemade pasta, ricotta, chanterelles, Parmesan, lemon, mushroom broth

Halibut 185:-

Rich lobster sauce, pickled fennel, dill

Steak tartare 180:-

Jalapeño relish, jalapeño mayonnaise, pickled cucumber, Comté, straw potatoes

Cheese and charcuterie 245:-

Fennel salami, Salami Ventricina, Mangalica 18+ months, two kinds of cheese, seed crispbread and marmalade

BIGGER PLATES

Cod 305:-

Blue mussel sauce, blue mussels, dill, butter-tossed potatoes

Steak 315:-

Roasted garlic jus, pearl onions, tomato salad and parmesan potato purée

DESSERT

Crème brûlée 110:-

Bourbon vanilla, caramel & sea salt

French toast "Tiramisu" 125:-

Coffee, amaretto, brioche, dark chocolate & mascarpone

Pavlova with fresh berries 125:-

Tonight's berries, cream cheese mousse, dark chocolate & pistachio

Sorbet or ice cream 48:-

Ask your server about tonight's flavours

Chocolate truffle 42:-

DESSERT DRINKS

Filter coffee 42:-

Double Espresso 48:-

XO Cafe Martini 158:-

Patrón XO Café, brown sugar, espresso

Summers nostalgia 158:-

Koskenkorva Vodka, vanilla liqueur, strawberry cordial, lime, cream

ALL SNACKS CAN BE SHARED
BETWEEN TWO

MENU



FARBOR BLÅ

Sparkling Wines

NV Cava Faustino (Rioja) 120:-

NV La Chouette de Champillon Autreau Brut (Champagne)
165:-

White Wines 15cl

Laroche Petit Chablis (Frankrike) 165:-

Le Pichet Blanc Ugni Blanc / Colombard (Frankrike) 130:-

Dopff Riesling 140:-

Rosé Wines

La Campagne Cinsault (Frankrike) 130:-

Red Wines 15cl

Xavier Grenache "vieilles vignes" Cote du Rhone
(Frankrike) 150:-

Le Pichet Rouge (Frankrike) 130:-

Stemmari Pinot Noir Sicilien (Italien) 150:-

St Michelle Retro Cabernet Sauvignon Washington state
(USA) 165:-

Beer & Non-Alcoholic Beverages

Bryggmästaren bästa pils 40cl 79:-

Zlatopramen 40 cl 82:-

Nya Carnegiebryggeriet 100W Ipa 85:-

Nya Carnegiebryggeriet Jack IPA 80:-

Nya Carnegiebryggeriet FRIPA (Gluten free IPA) 80:-

Oppigårds New Swedish Ipa 85:-

Guinness (50 cl Burk) 80:-

Alcohol-free beer 33cl (Always three options) 54:-

Alcohol-free Cider 33cl (Sommersby) 54:-

Soda (Zingo, Pepsi, Pepsi Max, 7up) 42:-

Årets skörd äppelmust 59:-

Richard Juhlin blanc de blancs 20cl /90:-

Rabl Verjus Spritz 75cl / 395:- 33cl / 95:-

Sparkling Water 80cl / 68:- 33cl / 38:-