



VIKTORIAGATAN 8 GÖTEBORG—www.barsac.nu

## SNACKS

Grillat surdegsbröd med smör 45:-

Tryffelchips 60:-

Jordnötter 55:-

Sardeller/Makrill/ med citron och rostat bröd 165:-

Oliver 65:-

Allergisk? Fråga oss gärna om vad maten innehåller.

## FÖRRÄTTER

Pilgrimsmusslor med blomkålskräm,  
rostade hasselnötter och brynt smör 195:-

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

Pankofriterat ägg, 64 grader, med vispad  
färskost, morot, och jalapeños 165:-

Lantpate med grillat surdegsbröd,  
cornichoner och lökchutney 165:-

## HUVUDRÄTTER

Hälleflundra med vitvinsås, palsternacka,  
rostad jordärtskocka och jordärtskockapuré,  
295:-

Grillad ryggbiff med rödvinssås, pommes frites,  
bakad tomat och tryffelmajonnäs 295:-

Confiterat anklår med tryffelskysås  
och rostade rotfrukter 295:-

Bakad rotselleri med stekt trattkantarell,  
grönkål, brynt smör 195:-

## EFTERRÄTTER

Crème Brulée 115:-

Chokladkaka med chokladkräm, havtornsorbet och rostad mandelkrokant 115:-

Glasskula 45:- Chokladtryffel 45:-

Allergisk? Fråga oss gärna om vad maten innehåller.

## OSTAR

Osttallrik med tre ostar och surdegsknäcke 120g  
195:-

En bit ost och surdegsknäcke 60g 85:-

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS UTBUD AV OSTAR

## CHARKUTERIER

Charktallrik med tre sorters chark 120g 195:-

En sorts chark 60g 95:-

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS UTBUD AV CHARK



VIKTORIAGATAN 8 GÖTEBORG—[www.barsac.nu](http://www.barsac.nu)

#### SNACK

Grilled bread and butter 45:-

Crisps 60:-

Nuts 55:-

Olives 65:-

Sardines/Mackerel with lemon and toast 165:-

Food allergies? Please ask us about the food content.

#### STARTER

Scallops with cauliflower puree, roasted hazelnuts and burnt butter 195:-

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

Deep fried egg, 64 degrees, creme cheese, carrots and jalapeños 165:-

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

#### MAIN COURSE

Halibut with white wine sauce, Jerusalem artichoke and parsnip 295:-

Sirloin stek with red wine sauce, baked tomatoes, French fries and truffle mayonnaise 295:-

Confit baked duck leg with truffle sauce and roasted vegetables 295:-

Baked celeriac with funnel chanterelles, baked kale and burnt butter 195:-

#### DESSERT

Crème Brulée 115:-

Choclate cake with chocholate cream, sea buckthorn sorbet and almond crunchy 115:-

Chocolate truffle 45:- Icecream 45:-

Food allergies? Please ask us about the food content.

#### CHEESE

Cheese plate with three kinds of cheese 120g 195:-

Single piece of cheese 60g 85:-

PLEASE ASK FOR TONIGHTS SELECTION

#### CHARCUTERIES

Plate with three charcuteries 120g 195:-

Single piece of charcuterie 60g 95:-

PLEASE ASK FOR TONIGHTS SELECTION