

Meny

Snacks

Nötblandning "Japanmix" 45:-
Oliver "Citron & Vitlök" 65:-
Popcorn "Tryffel" 45:-
Gårdschips "Jalapénodipp" 65:-
Pimientos De Padrones "Japansk peppar & Yuzu" 70:-

Mellanrätter

Vår tolkning av asiatisk tapas, vi rekommenderar 2-4 rätter, perfekt för sharing!

Vannameiräka "Tempura" 160:-
Machésallad, chilimajo & lime

Yellowfin Tonfisk "Taco" 165:-
Aji Amarillo, avokado, mango

Regnbågslax "Teriyaki" 150:-
Edamame, rökig ponzu, koriander

Ryggbiff 100g "Tataki" 185:-
Nước chấm, koriander & jordnötter

Kalv & kräfta "Dumpling" 165:-
Citrongräs, galangal, vinägersoja

Fläskkarré "BAO Bun" 85 :-/st
Kålsallad, gochujang & picklad lök

Gårdskyckling "Charcoal" 175:-
Cumquat, citron & sesam

Waguy A5 "Tartar" 250:-
Avokado, Saké & tryffelsoja

Halv Hummer "Grillad" 250:-
Rättiksallad, shisomör & lime

Vegetariskt

Sommarprimörer "Tempura" 155:-
Machésallad, chilimajo & lime

Tofu "Taco" 145:-
Aji Amarillo, avokado, mango

Rödbeta "Tartar" 145:-
Avokado, wasabi & tryffelsoja

Quorn "Teriyaki" 155:-
Edamame, rökig ponzu, koriander

Fråga oss gärna om ursprungslandet på våra köttätter

www.barbordarvika.se



Barbord Sumo

<Större Rätter från grillen>

Dessa rätter kan ta lite längre tid

Ryggbiff "Prime" 200 g 375:-
Vitlök & chilimarinerad

Seabream "Helgrillad" 325:-
Yuzu & jalapenomarinerad

Gårdsgris "Tonkatsu" 325:-
Pankopanerad och friterad schnitzel

Alla rätter serveras med Crispy fries, friterad lökring, bakad tomat & rökig ponzukräm

Sides 70:-/st

"Smashed cucumber"
Sesam, vitlök & chili

"Gårdstomat"
Thaibasilika, tofu & ponzu

"Grillad baby gemsallad"
Matshuisadressing, Syrlig soya & scharlottenlök

"Ångat sushiris"
Vitlöksdressing, rostad sesam och japansk peppar

"Crispy fries"
Asian fries Seasoning

Desserten

"Citrusallad" 140:-
Vodka, mynta & blodgrapesorbet

Persika "Flambée" 140:-
vaniljglass & Karamelliserade nötter

Jordgubbar & vaniljglass 140:-

Mochi icecream 55:-

En kula sorbet 55:-

Meny



Prova vår avsmakningsmeny där du får äta sex av våra mest populära rätter med tillbehör i två serveringar
För minst två personer

OMAKASE 595:-/person

Servering 1

Vannameiräka "Tempura"
Machésallad, chilimajo & lime

Regnbågslax "Teriaki"
Edamame, rökig ponzu, koriander

Ryggbiff "Tataki"
Nước chấm, koriander & jordnötter

Servering 2

Kalv & kräfta "Dumpling"
Vattenkastanj, vinägersoya & chili

Grillad fläskkarré "BAO Bun"
Kålsallad, gochujang & picklad lök

Gårdskyckling "Charcoal"
Cumquat, citron & sesam

Blandade tillbehör

Något bubbligt före maten

Barbords utvalda Cuvée Bru	130:-
Cava	125:-
Prosecco	125:-

Våra öl på fat

Pripps	86:-
Kronenburg Blanc	92:-
Kellerbier	94:-
Staropramen	92:-
Eriksberg Karaktär	92:-

Flasköl

Asahi	84 :-
Miller	80:-

Cocktails 160:-

Appletini
Strawberry sour med fläder & rabarberskum
Pornstar Martini
Moscow Mule
Thymelime
Yuzu Sour
Basil & Strawberry yuzu Margarita
Mojito
Pina Colada

Avec 4cl

Calvados Boulard Grand Solage	132:-
Nikka whiskey from the barrel	180:-
Ron Zacapa 23	184:-
Hennesy VS	130:-
Braastad VS/XO	120/144:-
Grappa Di Aglianico	128:-

Kaffe och The

Kaffe	32:-
Enkel Espresso	30:-
Dubbel Espresso	38:-
Cappuccino	44:-
Latte	44:-
The Barbords blandning	32:-

Alkohol fria alternativ

Carlsberg Non alcoholic	62:-
Sommersby päron	64:-
Sommersby Sparkling rosé	64:-
Odd Bird sparkling Chardonnay	99:-
Ein swein zero rosé	89:-
Zero point five pinot noir	89:-

Soft drinks 38:-

Pepsi
Pepsi Max
Zingo
7-Up
Ramlösa

Våra viner

Vi har en vinlista som ständigt ändras och saknar du något så pratar du med någon av oss så hjälper vi dig

Bubbel

Processo extra dry DOC Italien 125/625 :-

Krone borealis NV Sydafrika 130/650 :-

Rose

La Campagne rose de Cinsault Frankrike 125/625 :-

Vitt

La Campagne Sauvignon Blanc Frankrike 125/625 :-

La Campagne Chardonnay Frankrike 125/625 :-

Natural Mystic withe Vino verde Portugal 140/695 :-

Big fine girl 2020 Riesling Australien 145/720 :-

Dufouleur Pere & fils Chabli Frankrike 160/800 :-

Constitution road Chardonnay Syd Afrika 800 :-

Rött

La Campagne Cabernet Sauvignon Frankrike 125/625 :-

Gran reserva Pinot Noir 2021 Chile 140/695 :-

Piemonte DOC 8 Vites Italien 140/695 :-

The Chocolate block Bordeaux blend Syd Afrika 160/800 :-

Cap Maritime Pinot Noir Syd Afrika 900 :-

Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon Franschhoek 2021 Syd Afrika 1000 :-

Domaine Francois Mikulski Bourgogne Cote de Or Frankrike 1000 :-

Domaine Drouhin-Laroze Fixin en Coton 2022 Frankrike 1200 :-