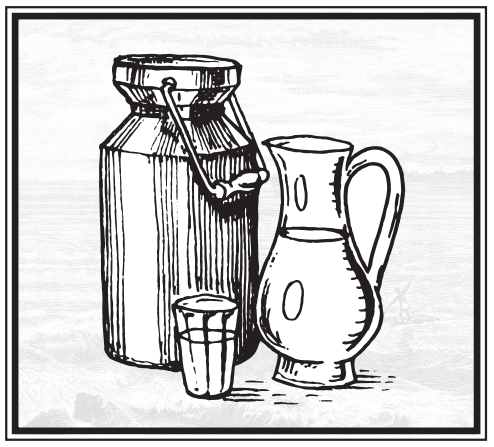
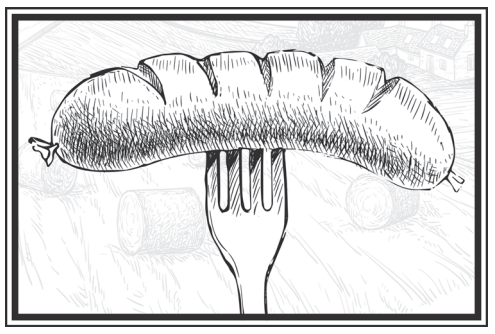


FILLIOSTUS FRÅN SKARA

Det var en gång ett herrans liv när vi tog bort halloumiburgaren från vår meny, men det dröjde inte länge innan den skulle komma tillbaka i en ännu bättre version. Idag kallar vi den The Barns friterade Filliostus, döpt efter ena halvan av duon som utgör Stekosterian. Filliostusen produceras av mjölk från kor på Märene Mjölk utanför Skara. Den smakar som en halloumi, fast ännu godare och krämigare. Prova själv får du se!



KÔRV FRÅN ERIKSONS

Eriksons Chark ligger både nära Vara och våra hjärtan. Hos dem hittar du det absolut bästa när det kommer till svenska charkvaror. Har man varit igång sedan 1923 så kan man sin kôrv – vilket också är den produkt som gänget på Eriksons levererar rakt in i vår lada. En fin aptitretare som tagits fram med största omsorg.



LADANS MINI-QUIZ

Väntar du på din burgare? Vad passar inte bättre än ett litet quiz medan du sippar på din bärs. Lycka till!

Vad betyder ”annevesare” på schlätta?
1. Annorlunda **X.** Ankare **2.** Antik

Vad är maxhastigheten för en B-traktor?
1. 30 km/h **X.** 40 km/h **2.** 50 km/h

Var fanns Sveriges första hamburgerbar Burger-Grill?
1. Åmål **X.** Vara **2.** Helsingborg

Hur många procent av Sveriges befolkning jobbar med jordbruk idag?
1. 2 % **X.** 6 % **2.** 8 %

Varifrån kommer ladans göttiga ost?
1. Sofias osthandel **X.** Sivans osthandel
2. Saras osthandel

Rätt svar: *1 = 1, 2 = 2, 3 = 2, 4 = 1, 5 = X*



SCHLÄTTA-PARLÖREN

I Vara pratar man västgötska, en dialekt som kan tyckas lite speciell. Här uttalar vi konsonanter snabbt och tycker inte det är hela världen om de faller bort lite här och där. Vill du förstå vad vi säger, eller rent ut av lära dig några användbara fraser? Gôtt – lusläs vår alldeles egna ordlista.

Bala = prata mycket
Bôrtibak = bakom
Gresare = grisarna
Görmöe = jättemycket
Hele = pojk
Hokken = hur
Krösemos = lingonsylt
Säa = säden
Ter säk = ser ut
Trökir = tråkig
Vala = världen
Värt = vädret



HÖRDE VI SKÅL?

Ordet snaps kommer från tyskans ”schnaps” och betyder ”mun full”. Och även om vi inte tycker att du i tid och otid ska gå runt med munnen full av snaps, så vill vi slå ett slag för att ta en nubbe till din burgare. Nu kanske du höjer på ögonbrynen och tänker att en nubbe hör hemma på midsommarbordet i sällskap av en bit sill. Men käre vän, välkommen att vidga vyerna. Snaps är inte till för att svepas, rätt snaps till rätt mat förhöjer din måltid, vare sig du äter burgare, sill eller lammkotlett. Vi har valt ut några extra passande snapsar till varje maträtt på vår meny. Skål!



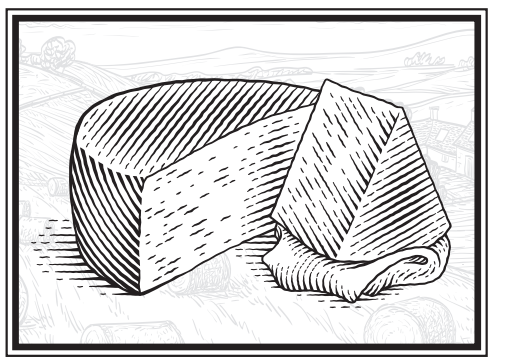
KALL BÄRS

För många är öl den självklara drycken till burgaren, om du är en av dem så har vi ett gôtt tips (eller tre faktiskt). Är du mest för lager, IPA eller en lättare folkis? Välj mellan vår egna Skördeöl, Gårdsöl och Laduöl – de passar olika beroende på vad du är på för humör, vad du har för smak och vad du ska käka. Deras gemensamma nämnare är att det är uppfriskande drycker, tillverkade av de bästa på Qvänum Mat & Malt.



VÅR EGEN SNAPS

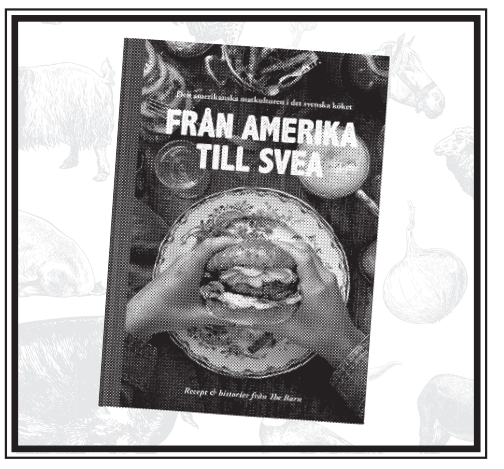
Om vi får säga det själva så är vår egen snaps Månsken inte som andra snapsar. Det är en gomkittlande historia med smak av karamell, äpple och ek. Destillationen står inga mindre än Qvänum Mat & Malt för. Kör du ikväll? Lugn, du kan handla hem din egen flaska Månsken på Systembolaget.



SAY CHEESE

På Sivans Ost lagrar man ost som ingen annan, därför råder det inga tvivel om att det är deras produkter vi väljer att lägga på våra burgare.

Familjeföretaget har funnits i fem generationer och jobbar enligt den sköna filosofin att ”ä dä ente gôtt kan dä lika gärna kvetta”.



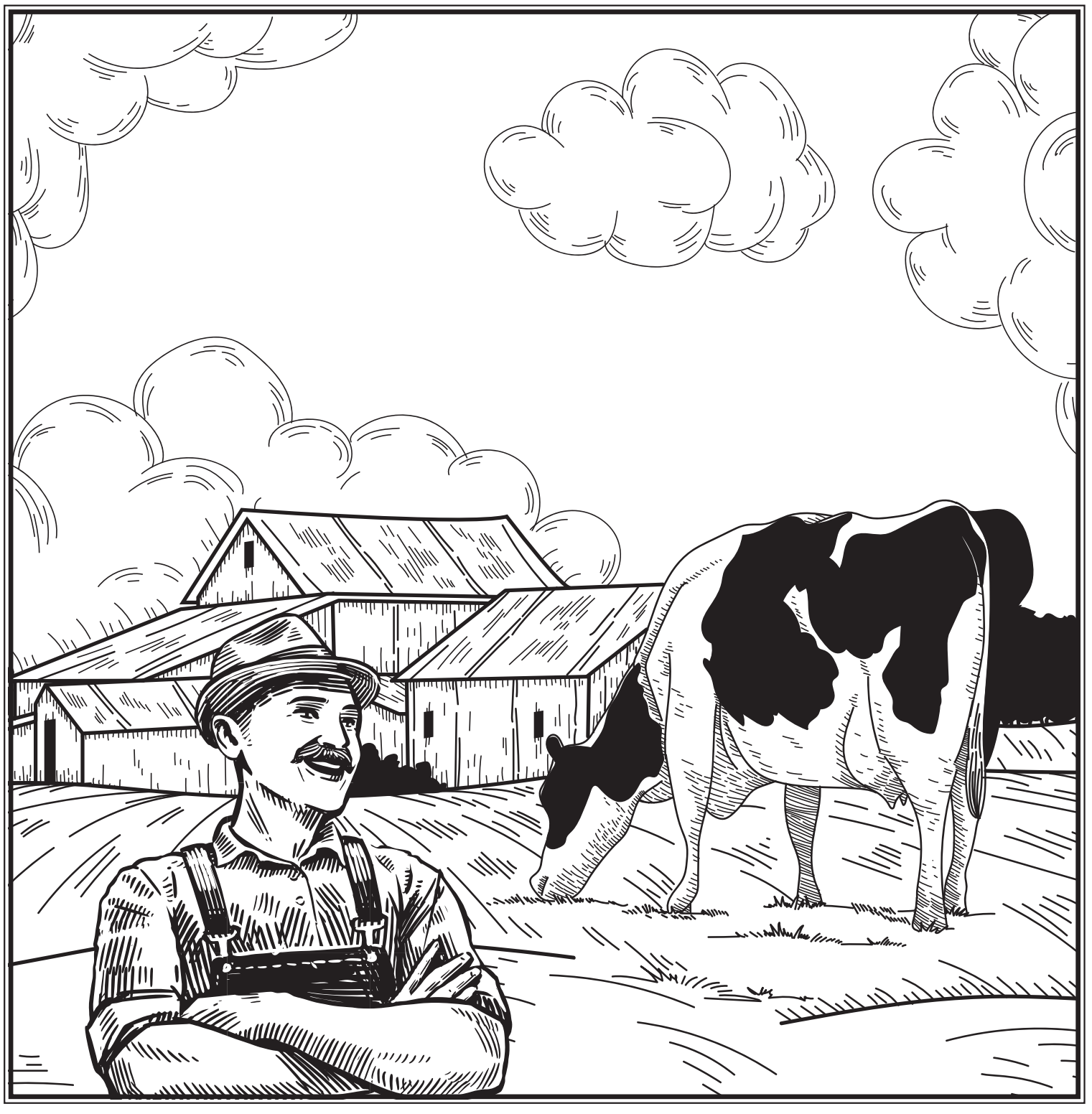
FRÅN AMERIKA TILL SVEA

Sugen på att laga din egen variant av Prästen, Svinet eller någon av våra andra rätter? Ja men ta på dig kockmössan och spana in vår kokbok ”Från Amerika till Svea – recept och historier från The Barn”. I den guidar vi dig genom den amerikanska maten i det svenska köket, så att du kan njuta av vår mat där hemma. Du kan enkelt köpa boken på *thebok.se*, eller ännu enklare här i restaurangen, nu på momangen. En go present till dig själv eller någon annan.

Ladans Allehanda

Fredag 18 oktober 1934

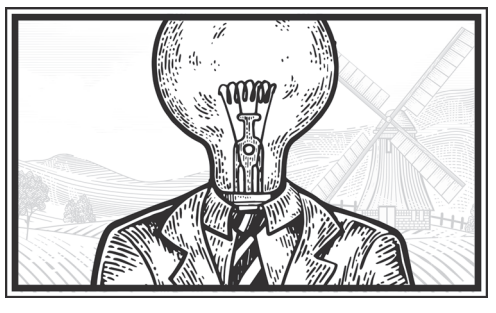
Meny och Kuriosa



BERÄTTELSEN OM LADAN

År ladas historia börjar så tidigt som år 1934, då en till synes helt vanlig lada byggdes på Västgötaslätten. På den tiden var en stor del av fôlket på schlätta jordbrukare och lador var ingen ovanlig syn längs med fälten. Vad ingen kunde veta då var att just denna lada långt senare skulle bli grunden till en hamburgerrestaurang i hjärtat av Göteborg. Ladan stod på schlätta och gladde kor och bondefamiljer i decennier, tills den en dag stod till sitt förfall och övergavs. Där någonstans föddes en idé gällande den gamla ladan. Den revs och byggdes upp på nytt, i en helt ny skepnad – ladan blev The Barn. En restaurang som serverar vällagad amerikansk mat gjord på svenska råvaror. Att det blev just amerikansk mat är inte en slump, det är en hyllning till en gammal släkting som tog sitt pick och pack och reste till Amerikat för att bli kock. Många händelserika år har det blivit och vi är nu inne på vårt nionde år. Men i restaurangens väggar sitter ju en historia som är bra mycket längre än så. Det är en historia som vi bär med oss och fortfarande skriver, varje dag.

“En hyllning till en gammal släkting som tog sitt pick och pack och reste till Amerikat för att bli kock.”



LIFE HACKS FRÅN THE BARN

Livet är fullt av små dumheter. Som att strunta i dipp till dina pommes, att ”tänka på refrängen” eller att käka burgare från McDo***d’s. Andra små dumheter är att slösa tid när du står i köket. Här kommer våra bästa life hacks, så att du kan ägna din dyrbara tid åt roligare saker – som att käka burgare och dricka bärs i ladan, till exempel.

- Skala ingefära med en tesked i stället för skalare
- Skiva champinjoner i äggskivaren
- Frys in vinslattar i en iskubsform och använd i matlagning
- Kyl öl genom att blötlägga hushållspapper, rulla runt flaskan och lägga i frysen – då blir den kall mycket snabbare



BARA BRA KÖTT

Som den grundsten köttet faktiskt är i burgaren, så är det såklart viktigt att det håller hög kvalitet. Därför är köttet, och tillredningen av det, inget vi kompromissar med. Vi serverar enbart svenskt kött och maler färsen under en grundlig process på plats i ladan.



GO-KÖPPEN

Det finns de som kan bönor och så finns det de som kan bönor. Vårt kaffe hämtar vi nästintill bakom knuten hos våra vänner på da Matteo. Tillsammans med dem har vi tagit fram vår alldeles unika rost. Det är ett kaffe gjort på bönor som odlats på farmar som sätter kvalitet och anställda i första rummet. Du vet väl att det godaste kaffet smakar bra både i munnen och hjärtat?



EN MÅLTID FRÅN A TILL Ö

Får vi komma med tips om hur du bäst äter en måltid hos oss? – Ja, det får vi såklart. Med fördel börjar du med en läskande fördrink och lite snacks. Självklart kan du beställa in en vänteöl medan du väntar på fördrinken, ifall du är extra törstig. Sedan är det dags för burgare (eller en annan huvudrätt för den delen). Men kom ihåg, hos oss hittar du inga färdiga hamburgertallrikar utan istället får du kombinera burgare, pommes, dipp och side precis så som du vill ha det. Grädden på moset är förstås något gott i glaset, som vin, snaps eller en hederlig bärs. Vill du hellre ha en kall söt milkshake till maten går det inte av för hackor. Avsluta med en dessert och avec, sedan är The Barn-måltiden komplett.

SNACKS

PICKLES MED DIP
69 kr

OSTBRICKA
169 kr
Sivans utvalda ostar, knäcke & marmelad

HEMGJORDA CHIPS MED DIP
69 kr

ÖLKORV FRÅN ERIKSONS
69 kr

FRITERAT OSTRON
45 kr / st

LÖJROM PÅ CHIPS
239 kr

HAMBURGERS
Glutenfritt bröd 15 kr
Om annat önskas, säg till när du beställer.

JÄGAR'N
196 kr
Ladans tryffelmajjo, syrad silverlök, smörstekt svamp, friterad scharlottenlök & sveciaost från Sivans.
Snapstips: OP Klar 34 kr / cl

PRÄSTEN
189 kr
Sivans utvalda präst® lagrad i 18 månader, karamelliserad lök, rostad lök, saltgurka och dijonnaise
Snapstips: Östgöta Sädesbrännvin 32 kr / cl

SVINET
189 kr
Lönnsirapsbacon, BBQ glaze, picklad rödlök, majjo
Snapstips: The Barns Månsken 36 kr / cl

DRÄNGEN
189 kr
Grillad ananas, chilimajjo, friterad kyckling, hetsås & koriander.
Snapstips: Hallands Fläder 32 kr / cl

ADD ON?

Lönnsirapsbacon	29 kr
Sivans utvalda präst® lagrad i 18 mån	29 kr
Extra kött	96 kr
Jalapeño	20 kr

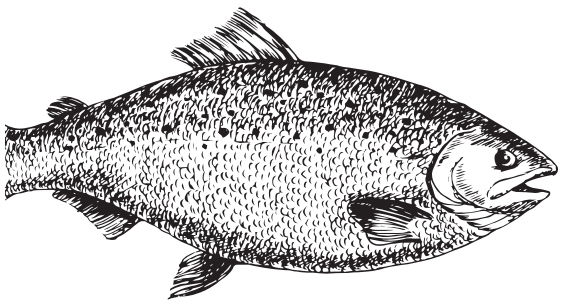
PLAIN FOOD

KÖTT-MACKA
298 kr
Surdegsbröd stekt i smör, entrecoté, rostad lök, chilimajo & chimichurri.
Snapstips: Herrgårds Akvavit 32kr / cl

KÖTT!
339 kr
Entrecote, pommes & bea!
Snapstips: The Barns Månsken 36 kr / cl

LOBSTEROLL
369 kr
Brioche, hummer, majjo & selleri.
Snapstips: Östgöta sädesbrännvin 32 kr / cl

FISK
279 kr
”Fish ´n´ chips” på friterad rödspätta, syrad fänkål, ladans tartarsås & maltvinäger.
Snapstips: Läckö Slottsakvavit 32 kr / cl



OGRÄS

GRÖN I BRÖD
189 kr
Vegetarisk: Ladans tryffelmajjo, syrad silverlök, smörstekt svamp & rostad lök.
Snapstips: Östgöta Sädesbrännvin 32 kr / cl

RÖD I BRÖD
189 kr
Vegansk: Rödbetsbiff, tryffelmajjo, romansallad & picklad rödlök.
Snapstips: OP Klar 32 kr/cl

SIDE ORDERS

POMMES FRITES
64 kr
Med Sivans utvalda herrgård® och gräslök

SÖTPOTATIS POMMES FRITES
79 kr
Med Sivans utvalda herrgård® och gräslök

SIVANS DEEP-FRIED CHEESE BALLS
109 kr
Picklad jalapeño- och färskostkräm

SIDE-SALLAD
69 kr

GRILLAD MAJS
79 kr
Smör, ost från Sivans & gräslök

WANNA DIP?

TRYFFELMAJJO
29 kr

CHILIMAJJO
29 kr

ROSTAD VITLÖK
29 kr

MAJJO
29 kr

BEARNAISE
39 kr

DESSERTS



CHEESECAKE
109 kr

KARDEMUMMA-BULLE
109 kr

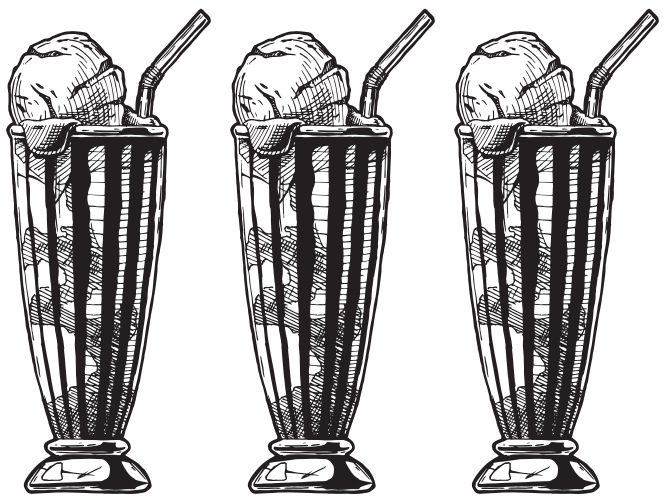
Smörstekt kardemummabulle, hemmagjord vaniljglass, saltrostade pistaschnötter & lönnsirap

PRALIN
50 kr

Från Nordpolen

Kaffe 49 kr

Avec är gott, fråga efter lista.



SHAKES

HALLON
98 kr

CHOKLAD
98 kr

BOOZE UP YOUR SHAKE?
169 kr

Fråga personalen!

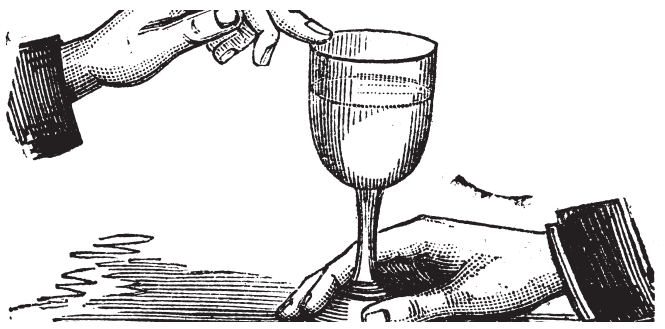
BEER

Fat 40 cl

Pripps Blå	86 kr
Brooklyn Lager	89 kr
Brooklyn IPA	96 kr

Flaska 33 cl

Carlsberg Hof	65 kr (2 för 130 kr)
Beerbliotek IPA	104 kr
Beerbliotek APA	104 kr
Beerbliotek NEIPA	104 kr
Beerbliotek Suröl	104 kr
O/O Bruks Bitter	104 kr
O/O Evergreen IPA	104 kr
Qvänum Mat & Malt Vete 50 cl	114 kr
The Barns Gårdsöl (IPA)	104 kr
The Barns Skördeöl (lager)	104 kr
Gästöl från Qvänum	fråga personalen!



WINE

Röda	***Glas/Flaska***
Zinfandel *(California)*	109 kr / 545 kr
Bunch Of Grapes	
Pinot Noir *(California)*	139 kr / 695 kr
Scheid District 7	
Cabernet Sauvignon *(California)*	149 kr / 745 kr
Robert Mondavi Private Selection	
Cabernet Sauvignon *(California)*	889 kr
Kendall Jackson	

Vita

Sauvignon Blanc *(Languedoc)*	109 kr / 545 kr
Esprit De Lalande	
Chardonnay *(California)*	135 kr / 675 kr
Buttery Barrel	
Kung Fu Riesling *(USA)*	155 kr / 775 kr
Charles Smith Wines	

Rosé

Grenache *(Frankrike)*	109 kr / 545 kr
Le Versant	

Bubbel

Los Monteros cava Brut *(Cava Spanien)*	105 kr / 525 kr
Beaumont des Crayères, Grande Réserve Brut *(Champagne Frankrike)*	859 kr

ALMOST % FREE

Äppelmust	55 kr
Ladans Lemonad	52 kr
Läsk *(Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-up)*	46 kr
Richard Juhlin Blanc de Blancs	79 kr
Brooklyn Special Effects 0,4%	58 kr
Brooklyn Special Effects IPA 0,4%	62 kr
The Barns Laduöl (Folkis)	65 kr

CIDER

Somersby Päron	74 kr
Galipette Cidre Brut	89 kr

DRINKS

The Barn's Old Fashioned 155 kr
Bourbon, salt karamell, bitters

Hallands Fläder Sour* 155 kr
Hallands Fläder, fläderlikör, citron, socker, kanel

Pineapple Express 155 kr
Gin, Aperol, kokos, ananas, citron

Bitter Anderson 155 kr
OP Andersson, Campari, röd vermouth

Nötknäpparn 155 kr
Bogetti, vodka, amaretto, hasselnöt, kaffe

Lingon-ita 155 kr
Tequila, cointreau, citron, lingon

P2 Royal* 155 kr
Xanté, Galliano, Citron, Bubbel

Svensk Mojito 155 kr
OP Andersson, Harsyra och Citron

Alltid i ladan

Top Shelf Old Fashioned 195 kr
Makers 46, Knob Creek Rye, socker, bitters

Bloody Mary 155 kr
Vodka, tomatjuice, kryddor, citron

Snutkaffe Royal 155 kr
D.O.M, kaffe, Baileysgrädde, muskot

Innehåller äggvita

Vänteöl? Liten galopp medan du väntar på din drink. 54 kr



SNAPS

	kr / cl
Läckö Slottsaquavit	32 kr
Rånäs Brännvin	32 kr
Hallands Fläder	32 kr
Herrgårds Aquavit	32 kr
Östgöta Sädesbrännvin	32 kr
Åhus Akvavit	32 kr
Skåne Akvavit	32 kr
O.P. Anderson Klar	32 kr
O.P. Anderson	32 kr
The Barns Månsken	36 kr

SNACKS

PICKLES WITH DIP
69 SEK

CHEESE BOARD
169 SEK

A selection of cheeses from Sivan, crispbread & marmalade

HOMEMADE POTATO CHIPS WITH DIP
69 SEK

BEER SAUSAGE FROM ERIKSONS
69 SEK

DEEP-FRIED OYSTER
45 SEK/pc

ROE ON CHIPS
239 SEK

HAMBURGERS

If you wish it any other way, please let us know.
Gluten-free bread 15 SEK

JÄGAR'N
196 SEK

The Barn's truffle mayo, pickled shallot, sautéed mushroom, fried shallot & Svecia cheese from Sivan.
Schnapps recommendation: OP Klar 34 kr / cl

PRÄSTEN
189 SEK

Sivan's selected priest® cheese aged 18 months, caramelized onion, crispy onion, pickled cucumber and dijonnaise
Schnapps recommendation: Östgöta Sädesbrännvin 32 kr / cl

SVINET
189 SEK

Maple syrup bacon, BBQ glaze, pickled red onion, mayo
Schnapps recommendation: The Barns Månsken 36 kr / cl

DRÄNGEN
189 SEK

Grilled pineapple, chili mayo, fried chicken, hot sauce & coriander.
Schnapps recommendation: Hallands Fläder 32 kr / cl

ADD ON?

Maple syrup bacon	29 SEK
Sivan's selected priest cheese, aged 18 months	29 SEK
Extra meat	96 SEK
Jalapeño	20 SEK

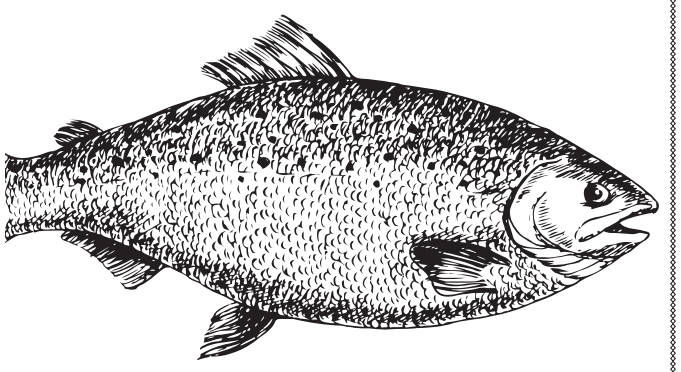
PLAIN FOOD

STEAK SANDWICH
298 SEK

Sourdough bread fried in butter, entrecôte, crispy onions, chili mayo & chimichurri.
Schnapps recommendation: Herrgårds Akvavit 32kr / cl

MEAT!
339 SEK

Entrecôte, fries & béarnaise!
Schnapps recommendation: The Barns Månsken 36 kr / cl



LOBSTER ROLL
369 SEK

Brioche, lobster, mayo & celery.
Schnapps recommendation: Östgöta sädesbrännvin 32 kr/cl

FISH
279 SEK

"Fish 'n' chips" on deep-fried plaice, pickled fennel, barn's tartar sauce & malt vinegar.
Schnapps recommendation: Läckö Slottsakvavit 32 kr / cl

GREENS

GREEN IN A BUN
189 SEK

Vegetarian: The Barn's truffle mayo, pickled shallot, sautéed mushroom & crispy onion.
Schnapps recommendation: Östgöta Sädesbrännvin 32 kr / cl

RED IN A BUN
189 SEK

Vegan: Beetroot patty, truffle mayo, romaine lettuce & pickled red onion.
Schnapps recommendation: OP Klar 32 kr/cl

SIDE ORDERS

POMMES FRITES
64 SEK

With Sivan's selected herrgård® cheese and chives

SWEET POTATO FRIES
79 SEK

With Sivan's selected herrgård® cheese and chives

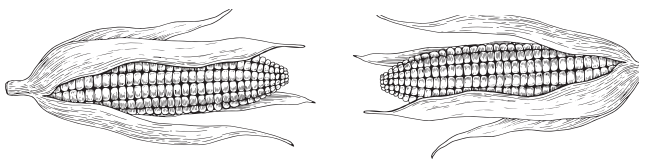
SIVANS DEEP-FRIED CHEESE BALLS
109 SEK

Pickled jalapeño & cream cheese dip

SIDE-SALLAD
69 SEK

GRILLED CORN
79 SEK

Butter, cheese from Sivan & chives



WANNA DIP?

TRUFFLE MAYO
29 SEK

CHILI MAYO
29 SEK

ROASTED GARLIC
29 SEK

MAYO
29 SEK

BEARNAISE
39 SEK

DESSERTS

CHEESE CAKE
109 SEK

CARDAMOM BUN
109 SEK

Butter-fried cardamom bun, homemade vanilla ice cream, salt-roasted pistachios & maple syrup.

PRALINE
50 SEK

From the North Pole

Coffee 49 SEK

Avec is good, ask for list



SHAKES

RASP-BERRY
98 SEK

CHOCOLATE
98 SEK

BOOZE UP YOUR SHAKE?
169 SEK

Ask the staff!

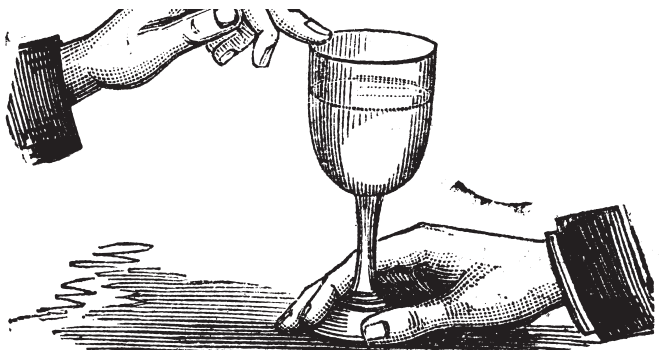
BEER

Draft 40 cl

Pripps Blå	86 SEK
Brooklyn Lager	89 SEK
Brooklyn IPA	96 SEK

Bottle & can

Carlsberg Hof	65 SEK (2 for 130 SEK)
Beerbliotek IPA	104 SEK
Beerbliotek APA	104 SEK
Beerbliotek NEIPA	104 SEK
Beerbliotek Suröl	104 SEK
O/O Bruks Bitter	104 SEK
O/O Evergreen IPA	104 SEK
Qvänum Mat & Malt Vete 50 cl	114 SEK
The Barns Gårdsöl (IPA)	104 SEK
The Barns Skördeöl (lager)	104 SEK
Guest beer from Qvänum	ask the staff!



WINE

Red	*Glass/Bottle*
Zinfandel *(California)* Bunch Of Grapes	109 SEK / 545 SEK
Pinot Noir *(California)* Scheid District 7	139 SEK / 695 SEK
Cabernet Sauvignon *(California)* Robert Mondavi Private Selection	149 SEK / 745 SEK
Cabernet Sauvignon *(California)* Kendall Jackson	889 SEK

White	
Sauvignon Blanc *(Languedoc)* Esprit De Lalande	109 SEK / 545 SEK
Chardonnay *(California)* Buttery Barrel	135 SEK / 675 SEK
Kung Fu Riesling *(USA)* Charles Smith Wines	155 SEK / 775 SEK

Rosé	
Grenache *(France)* Le Versant	109 SEK / 545 SEK

Sparkling wine	
Los Monteros cava Brut *(Cava Spain)*	105 SEK / 525 SEK
Beaumont des Crayères, Grande Réserve Brut *(Champagne France)*	859 SEK

ALMOST % FREE

Apple Must	55 SEK
Lemonade	52 SEK
Soda *(Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-up)*	46 SEK
Richard Juhlin *Blanc de Blancs*	79 SEK
Brooklyn Special Effects 0,4%	58 SEK
Brooklyn Special Effects IPA 0,4%	62 SEK
The Barn's Ladubeer 2.8 %	65 SEK

CIDER

Somersby Pear	74 SEK
Galipette Cidre Brut	89 SEK

DRINKS

The Barn's Old Fashioned 155 SEK
Bourbon, salted caramel, bitters

Hallands Fläder Sour* 155 SEK
Hallands Fläder, elderflower liqueur, lemon, sugar, cinnamon

Pineapple Express 155 SEK
Gin, Aperol, coconut, pineapple, lemon

Bitter Anderson 155 SEK
OP Andersson, Campari, red vermouth

The Nutcracker 155 SEK
Bogetti, vodka, amaretto, hazelnut, coffee

Lingon-ita 155 SEK
Tequila, Cointreau, lemon, lingonberry

P2 Royal* 155 SEK
Xanté, Galliano, Lemon, sparkling wine

Svensk Mojito 155 SEK
OP Andersson, wood sorrel and lemon

Always in The Barn

Top Shelf Old Fashioned 195 SEK
Maker's 46, Knob Creek Rye, sugar, bitters

Bloody Mary 155 SEK
Vodka, tomato juice, spices, lemon

Snutkaffe Royal 155 SEK
D.O.M, coffee, Baileys cream, nutmeg

Contains egg white

Waiting? Fancy a small beer while waiting for your drink? 54 SEK



SCHNAPPS

	SEK / cl
Läckö Slottsaquavit	32 SEK
Rånäs Brännvin	32 SEK
Hallands Fläder	32 SEK
Herrgårds Aquavit	32 SEK
Östgöta Sädesbrännvin	32 SEK
Åhus Akvavit	32 SEK
Skåne Akvavit	32 SEK
O.P. Anderson Klar	32 SEK
O.P. Anderson	32 SEK
The Barns Månsken	36 SEK