

MENY



ATT BÖRJA MED... TO BEGIN WITH...

Kantarellsoppa/ Chanterelle Soup 119:-

Rökt sidfläsk, syrad lök, granolja/ *Smoked pork belly, pickled onion, spruce oil*

Rekommenderat i glaset: Feldgestuler Kabinett Riesling 100:-/glas alternativt Download Citra 90:-/flaska

Kräftskagen / Crayfish skagen 129:-

Älvdalsrom, dillolja, skottsallad / *Roe from Älvdalen, dill oil, shoot salad*

Rekommenderat i glaset: Jessiaume Bourgogne Rouge 120:-/glas alternativt Skog 90:-/flaska

Halstrade pilgrimsmusslor/ Seared scallops 159:-

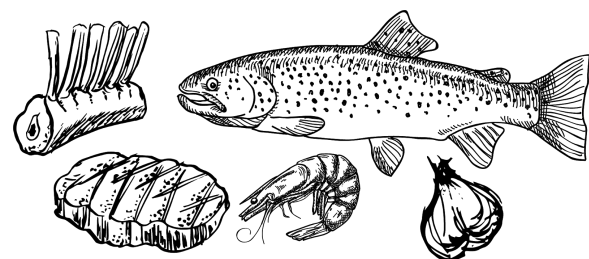
Beurre Blanc, pumpa crème, gurknudlar / *Beurre Blanc, pumpkin crème, cucumber noodles*

Rekommenderat i glaset: Bedstekilde 1006 110:-/glas alternativt Golden Grape 67:-/flaska

Carpaccio på älg / Carpaccio of swedish moose 139:-

Svamp Emulsion, lagrad ost, rönnbärs kapis / *Mushroom emulsion, aged cheese, rowanberry capers*

Rekommenderat i glaset: Le Poiane Ripasso 105:-/glas alternativt Kölner-bier 65:-/flaska



ATT FORTSÄTTA MED... TO CONTINUE WITH...

Svamprisotto / Forest mushroom risotto 279:-

Betor, rotfruktschips, parmesan / *Beets, root vegetable chips, parmesan cheese*

Rekommenderat i glaset: Langhe Nebbiolo 135:-/glas alternativt Scream 90:- flaska

Älvdalslax / Salmon from Älvdalen 309:-

Sandefjordsås, blomkål, skaldjurs krocket/ *Sandefjord sauce, cauliflower, shellfish croquette*

Rekommenderat i glaset: Matthew van Heerden Chardonnay 135:-/glas alternativt New England IPA 90:-/flaska

Torskrygg / Cod Loin 329:-

Älvdalsrom, ärtpuré, hollandaise / *Roe from Älvdalen, pea puré, hollandaise sauce*

Rekommenderat i glaset: Southern Right Sauvignon Blanc 95:-/glas alternativt Smooth Criminal 90:-/flaska

Biff från Dalarna / Beef from Dalarna 329:-

Höstprimörer, potatistfondant, cognac sky/ *Autumn vegetables, potato fondant, cognac jus*

Rekommenderat i glaset: Chateau Clarisse 160:- alternativt Utah Dubbel IPA 80:-/glas

Nattbakad fläskkarré / Baked pork shoulder 289:-

Tryffelcrème, lökring, äppelcidisky/ *Truffle crème, onion ring, apple cider jus*

Rekommenderat i glaset: Dominio de Taurum 100:-/glas alternativt Norn Pale Ale 80:-/glas

ATT AVSLUTA MED... FINISH WITH...

Espresso Crème Brûlée 129:-

Mjölchoklad, färska bär, chokladsås / *Milk Chocolate, berries, chocolate sauce*

Rekommenderat i glaset: 4cl Recioto della Valpolicella 72:-

Utvalda ostar fr. Hansjö / Cheeses from Hansjö 159:-

Husets marmelad, fröknäcke, rostad mandel / *Homemade marmalade, seed crisps, toasted almonds*

Rekommenderat i glaset: 2cl Tawny Port & 2cl Vin Santo 72:-

Hjortron / Cloudberries 139:-

Vaniljglass, mandelflarn, citrommeliss/ *Vanilla ice cream, almond crisps, lemon balm*

Rekommenderat i glaset: 4cl Petit Guiraud Sauternes 72:-

Chokladterriner / Chocolate terrine 129:-

Vit chokladmousse, nötrunch, syltad havtorn/ *White chocolate mousse, nut crisps, preserved buckthorn*

Rekommenderat i glaset: 4cl Moscato D'asti 72:-

Café Complet

139:-

Espresso, Coquerel Fine Calvados 2 cl, lakritstryffel / *Espresso, Coquerel Fine Calvados 2 cl, liquorice chocolate truffle*

FÖR DE SMÅ... (UPP TILL 10 ÅR) FOR THE KIDS... (UP TO 10 Y/O)

Mora Hotells Köttbullar 89:-

Våra hemgjorda köttbullar, serveras med potatismos lagat från grunden samt gräddsås.

Our homemade meatballs served with homemade potato puré and cream sauce

Älvdalslax 119:-

Sandefjordsås och kokt potatis

Salmon from Älvdalen with sandefjord sauce and potatoes

Biff från Dalarna 129:-

Pommes frites, skysås

Beef from Dalarna served with french fries and gravy

