

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:-

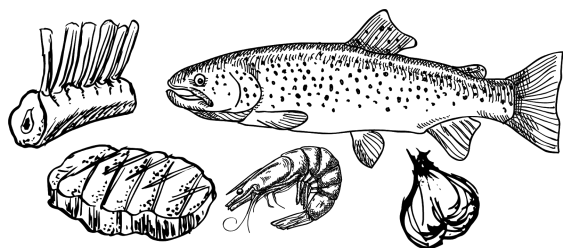
Beurre Blanc, pumpa crème, gurknudlar / Beurre Blanc, pumpkin crème, cucumber noodles

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 krokett/ 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, äppelciderys/ 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:-

Mjölkkoklad, färsk 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 / Cloudbberries 139:-

Vaniljglass, mandelflarn, citronmeliss / Vanilla ice cream, almond crisps, lemon balm
Rekommenderat i glaset: 4cl Petit Guiraud Sauternes 72:-

Chokladterriner / Chocolate terrine 129:-

Vit chokladmousse, nötcrunch, 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 purée 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

