

# MENY



## ATT BÖRJA MED... TO BEGIN WITH...

Hummersoppa/Lobster Soup 139:-  
Syrad lök, svartkål, västerbotten krokett / Pickled onion, tuscan kale, västerbottencroquette  
Rekommenderat i glaset: Pommery Champagne 155 :-/glas  
alternativt Feldgefluster Riesling 100:-/glas

Halstrad Tonfisk / Seared Tuna 129:-  
Ilura's ärtsoja, kapris, avokadomajonnäs / Iluras peasoy, capers, avocadomayonnaise  
Rekommenderat i glaset: Rodney Strong Chalk Hill Chardonnay 125:-/glas alternativt Smooth Criminal 90:-/flaska

Saltbakade Betor / Salt Baked Beets 119:-  
Syrad purjolök, getostcrème, pinjenötter / Pickled leek, goatcheesecrème, pine nuts  
Rekommenderat i glaset: Vigna di Fontalle Chianti 115:-/glas alternativt Oppigårds New Sweden IPA 76:-/flaska

Confiterad fläskside / Confited Porkbelly 129:-  
Tryffleemulsion, rödlök- & äppelchutney, mandelpotatischips / Truffle emulsion, red onion- & apple chutney, potato crisps  
Rekommenderat i glaset: Southern Right Pinotage 120:- /glas alternativt Kölner-bier 72:-/flaska

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

Rotselleri / Celeriac 269:-  
Hasselnötsmajonnäs, ägg 63, vintertryffel / Hazelnut mayonnaise, egg 63, winter truffle  
Rekommenderat i glaset: Vins D'amours Carignan 110 :-/glas  
alternativt Oppigårds Thurbo stout 86:- flaska

Fjällröding / Arctic Char 309:-  
Blomkål, forellrom, brynt smörsås / Cauliflower, trout roe, browned butter sauce  
Rekommenderat i glaset: Anima, Chenin blanc 120 :-/glas  
alternativt New England IPA 90:-/flaska

Veckans Fångst / Catch of the Week 319:-  
Spenat, blåmussel-velouté, tångkaviar / Spinach, mussel-velouté, alga caviar  
Rekommenderat i glaset: Johannishof Weingut Riesling 135:-/glas  
alternativt Guld pilsner 72:-/flaska

Kalvytterfilé / Veal 309:-  
Palsternackspuré, primörer, madeirasky / Parsnip purée, season vegetables, madeira jus  
Rekommenderat i glaset: Nona priorat 120 :-/glas alternativt Oppigårds Utah Dubbel IPA 85:-/40 cl glas

Oxkind / Oxcheek 279:-  
Rotfrukter, sidfläsk, skogschampinjon / Root vegetables, cured pork belly, forest mushroom  
Rekommenderat i glaset: Mendel Malbec 135:-/glas alternativt Amber Ale 72:-/flaska

## ATT AVSLUTA MED... FINISH WITH...

Vit Choklad Crème Brûlée / White Chocolate Crème Brûlée 129:-  
Cognacs marinerade hjortron, citronmeliss / Cognac marinated cloudberries, lemon balm  
Rekommenderat i glaset: 4 cl Recioto della Valpolicella 72:-

Utvalda ostar fr. Hansjö / Cheeses from Hansjö 159:-  
Husets marmelad, fröknäcke, rostad mandel / Homemade marmalade, seed crisps, roasted almonds  
Rekommenderat i glaset: 4 cl Vin santo 72:-

Ananas Consommé / Pineapple Consommé 139:-  
Rostad kokospannacotta, havresmul, ananaspuré / Roasted coconut pannacotta, oatmeal crumble, pineapple purée  
Rekommenderat i glaset: 4 cl Petit Guiraud Sauternes 72 :-

Mjölkchokladbavaroise / Milk chocolate bavaroise 129:-  
Hallonpannacotta, halloncrème, blåbärssorbet / Raspberry pannacotta, raspberrycrème, blueberry sorbet  
Rekommenderat i glaset: 4 cl Leth Riesling <S> 72:-

Café Complet 149:-  
Espresso, Coquerel Fine Calvados 2 cl, Chokladpralin / Espresso, Coquerel Fine Calvados 2 cl, Chocolate praline

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

Mora Hotels Köttbullar 89:-  
Våra hemgjorda köttbullar, serveras med potatismos samt gräddsås.  
Our homemade meatballs served with homemade potato puré and cream sauce

Fjällröding 129:-  
Brynt Smörsås och kokt potatis  
Arctic Char with browned butter sauce and potatoes

Kalvytterfilé 119:-  
Pommes frites, skysås  
Veal fillet served with french fries and gravy





À la carte