

ATT BÖRJA MED...  
TO BEGIN WITH...

Hummersoppa / Lobster Soup 139:-

Skaldjurs Krokett, dillolja, fänkålsrudité / Seafood croquette, dill oil, fennel crudité  
Rekommenderat i glaset:  
Louis Latour grand ardeche chardonnay 125:- /glas alternativt Stjärnsunds Wulf 84:- /flaska

Gingravad renytterfilé / Gin cured reindeerfillet 129:-

Friterad lök, pepparrotscréme, lingon / Deep fried onions, horseradishcrème, lingonberry  
Rekommenderat i glaset:  
Southern right pinotage 130:- /glas alternativt Stjärnsunds Stout 84:- /flaska

Forell- & sikrom / Trout- & bleakroe 119:-

Rotfruktschips, citroncrème, syrad lök / Rootfruit crisps, lemoncrème, pickled onion  
Rekommenderat i glaset:  
Domain Saint Remy cremant rose 80:- / glas alternativt Björka Bryggerhus New England 90:- /flaska

Getost / Goats cheese 125:-

Honungskryddade betor, rostade nötter, senapskål / Honey spiced beets, roasted nuts, mustard cabbage  
Rekommenderat i glaset:  
Avondale Genus 130:- / glas alternativt Björka Bryggerhus Scream 90:- /flaska

Jordärtskockssoppa / Jerusalem artichoke soup 119:-

Kyckling krokett, krispig grönkål, tryffelpuré / Chicken croquette, crispy green kale, truffelpuré  
Rekommenderat i glaset:  
Petra Hebo IGT 125:- / glas alternativt Mora Bryggeri Dala Pils 95:- /flaska

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

Regnbåge / Rainbowtrout 295:-

Brysselkål, västerbottenmos, citrussås / Brussel sprouts, västerbotten mash, citrus sauce  
Rekommenderat i glaset:  
Avondale Anima 150:- /glas alternativt Stjärnsunds Polhem 82:- /flaska

Torskrygg / Cod Fillet 329:-

Rödbetscrème, spenat, brynt smörsås / Beetcrème, spinach, browned butter sauce  
Rekommenderat i glaset:  
Murphy Goode Chardonnay 120:- /glas alternativt Stjärnsunds Päroncider 72:- /flaska

Lågtempererad biff från Dalarna / Beef from Dalarna 329:-

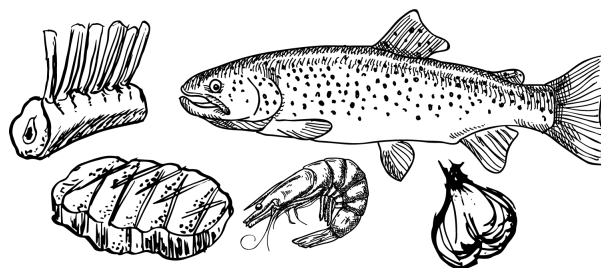
Jordärtskocka, kryddsmör, portvinssky / Jerusalem artichoke, spiced butter, portwine jus  
Rekommenderat i glaset:  
Casasmith Barbera 160:- alternativt Björka Bruggus BIPA 90:- /flaska

Långbakad högrev från Dalarna / Baked chuck from Dalarna 295:-

Rökt emulsion, sotad lök, baconsky / Smoked emulsion, seared onion, bacon jus  
Rekommenderat i glaset:  
Chateau Clarisse 165:- alternativt Mora Bryggeri Amber ale 72:- /flaska

Canneloni med ricotta & karljohanssvamp / Canneloni filled with ricotta & porcini 309:-

Jordärtskocka, rostade hasselnötter, brynt smör / Jerusalem artichoke, roasted hazelnuts, browned butter  
Rekommenderat i glaset:  
Au Pied mont Chauve Pinot Noir 140:- alternativt Mora Bryggeri Guld Pilsner 72:- /flaska



ATT AVSLUTA MED...  
FINISH WITH...

Choklad fondant / Chocolate fondant 139:-

Hasselnötsglass, nötcrunch, dulce de leche / Hazelnut ice cream, nut crunch, dulce de leche  
Rekommenderas i glaset:  
4 cl Noe 30 year PX 140:-

Ostar från Dalarna / Local Cheeses 139:-

hemmagjord marmelad, fröknäcke, rostad mandel /  
Homemade marmelade, seed crackers, roasted almonds  
Rekommenderas i glaset:  
4 cl Argyros Vin Santo 88:-

Hjortron / Cloudberries 129:-

Vaniljglass, havreflarn / Vanilla ice cream, oatmeal biscuit  
Rekommenderat i glaset:  
4 cl Balassa Tokaji 88:-

Crema Catalana 119:-

Vaniljkokt apelsin, drömmar, färska hallon / Vanilla poached oranges, cookie dreams, fresh raspberries  
Rekommenderat i glaset:  
4 cl Leth Beerenauslese 80:-

Kaffegodis / Coffee and candy 149:-

Espresso, 2cl coquerel fine calvados, pralin / Espresso, 2cl coquerel fine calvados, praline

Pralin /Praline 25:-

FÖR DE SMÅ... (UPP TILL 12 ÅR)  
FOR THE KIDS... (UP TO 12 Y/O)

Pannkaka 79:-

Sylt, grädde  
Pancake, jam, cream

Mora Hotells Köttbullar 79:-

Potatis, gräddsås, lingon  
Meatballs, potato, cream sauce, lingonberries

Köttfärssås med pasta 79:-

Pasta bolognese

Glass med chokladsås 55:-

Ice cream and chocolate sauce

