

MENY



ATT BÖRJA MED... TO BEGIN WITH...

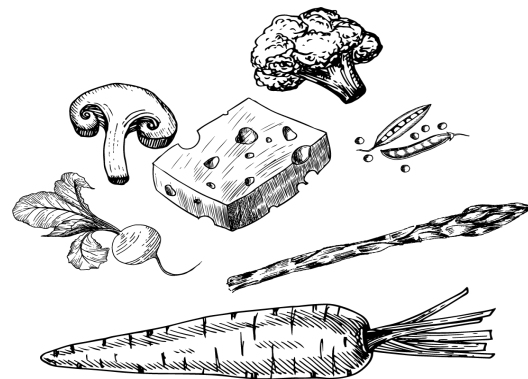
Kantarelltoast / Chanterelle toast 155:-
Parmesan, persilja, rödvinssås, / *Parmesan, parsley, redwine sauce*
Rekommenderat i glaset: Tornatore Etna Bianco 120:- / glas
alternativt Zorn ale 88:-

Halv Råbiff / Half steak tartar 175:-
Tryffelmajonnäs, kapris, pepparrot, hackad saltgurka
Truffle mayonnaise, capers, horseradish, chopped cornichons
Rekommenderat i glaset: Rabble Cabernet Sauvignon 145:-/glas
alternativt Stjernerunds Transformator 88:-

Lättrökt älg från Dalarna / Smoked elk from Dalarna 175:-
Puré samt chips på jordärtskocka, svartvinbärspuré
Puree and crisps on jerusalem artichoke, blackcurrant puree
Rekommenderat i glaset: Chateau Pavail de Luze Petit paveil 130:- / glas
alternativt Cronstedt lager 88:-

Hummersoppa / Lobster Bisque 155:-
Västerbottenkroket, fänkålsrudité
Västerbotten croquette, fennel crudité
Rekommenderat i glaset: Geugen Petit Chablis 160:- / glas
alternativt Stjernerunds WULF 88:-

25 gram Löjrom från Bottenviken / 25 grams of Bleakroe from Bottenviken 225:-
Rotsakschips, dill, gräslök, smetana
Root vegetables crisps, dill, chives, smetana
Rekommenderat i glaset: Deutz Brut Classic 140:- / glas
alternativt Stjernerunds Päröncider 80:-



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

Röding / Arctic Char 325:-
Höstens betor, örtlungad potatis, forellrom, Sandefjordsås
Autumn beets, herb tossed potatoes, trout roe, Sandefjord sauce
Rekommenderat i glaset: Busoletti Mau 130:- / glas
alternativt Cronstedt lager 88:-

Hemgjord Gnocchi / Homemade Gnocchi 270:-
Höstsvamp, parmesan, brynt smör, örter, bladspenat
Fall mushrooms, parmesan, browned butter, herbs, spinach
Rekommenderat i glaset: Allram Grüner Veltliner 140:- / glas
alternativt Dala IPA 88:-

Kalventrecôte / Veal Entrecôte 335:-
Bearnaisesås, rödvinssås, pommes frites
Sauce Bearnaise, red wine sauce, french fries
Rekommenderat i glaset: Olivier Ravoire Cotes du Rhone banderet rouge 120:- / glas
alternativt Amber ale 88:-

Hjortfilé / Venison fillet 375:-
Palsternackspuré, bakad morot, björnbär, rödvinssås, picklad rödlök
Parsnip puree, baked carrot, blackberries, red wine sauce, pickled red onions
Rekommenderat i glaset: Domaine Montirius Vacqueyras le Village 150:- / glas
alternativt Stjernerunds Engelsk Ale 88:-

Hel Råbiff / Whole steak tartar 300:-
Tryffelmajonnäs, kapris, pepparrot, hackad saltgurka, pommes frites
Truffle mayonnaise, capers, horseradish, chopped cornichons, french fries
Rekommenderat i glaset: Rabble Cabernet Sauvignon 145:- / glas
alternativt Stjernerunds Transformator 88:-

ATT AVSLUTA MED... TO FINISH WITH...

Hallonpannacotta / Raspberry pannacotta 120:-
Svartvinbärscoulis, citronmaräng, chokladsmul
Blackcurrant coulis, lemon meringue, chocolate crumbles
Rekommenderat i glaset: Mendel Petit Manseng 4 cl 90:-

Chokladfondant / Chocolate fondant 135:-
Husets vaniljglass, Coulis på hallon från Sollerön
Homemade vanilla ice cream, raspberry coulis from Sollerön
Rekommenderat i glaset: Ainoa Winery Kuningatar 4 cl 90:-

Ostbricka från Hansjö / Cheese from Hansjö 165:-
Husets marmelad, fröknäcke, picklad lök
Homemade marmalade, seed flatbread, pickled onion
Rekommenderat i glaset: Ainoa Winery Valokki 4 cl 90:-

Hemgjord tryffel / Homemade truffle 50:-
Rekommenderat i glaset: Chairman's Forgotten Cask 3 cl 102:-



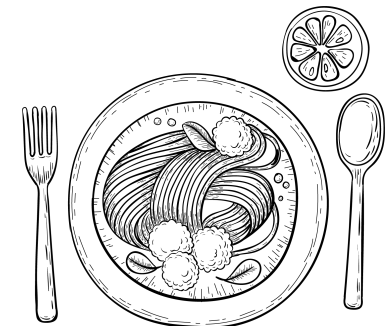
FÖR DE SMÅ... (UPP TILL 12 ÅR) FOR THE KIDS... (UP TO 12 Y/O)

Pannkaka 135:-
Sylt, grädde
Pancake, jam, whipped cream

Mora Hotells Köttbullar 135:-
Potatis, gräddsås, lingon, pressgurka
Meatballs, potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber

Glass med chokladsås 75:-
Ice cream with chocolate sauce

Det går även att få halva portioner av varmrätter
Main courses are also available as half portions



Vid allergier – vänligen prata med personalen!
