

Mousserande / Sparkling wine

Deutz brut classic champagne 140:-/gl

Mont marcal cava 90:-/gl

Oddbird blanc de blanc alkoholfritt mousserande 75:-/gl

Cocktails 160:-

Skogs-GT

Stjersund skog, tall-likör, lingontonic

Vår hus-GT, inspirerad av Dalarnas skogar

Ungefära

Spiced rom, ingefära- & kanellag, lime,
ginger beer, angostura bitters

Höstigt, kryddigt, mysigt

Törnrosa*

Stjersund old tom gin, björnbär, citron,
rosvatten, svartvinbärsskum

Moderniserad bramble

**innehåller sojaprotein*

Häpp, häpp, äpple

Tequila, szechuanpepparlikör, äppelmust,
jalapeñolag, lime

Fruktigt med ett litet bett

Timjan är slagen

Bourbon, päron- & timjanlag, citron, soda

En något kortare whiskeycollins med extra kärlek

Mocktails 85:-

Inte alls

Captain Morgan alkoholfri gold, ingefära- &
kanellag, lime, ginger beer

Höstigt, kryddigt, mysigt

Thyme:at och klart

Lyre american malt, päron- & timjanlag,
citron, soda

En kortare "whiskey"collins med extra kärlek

Spinnrock*

Lyre london dry, björnbär, citron, rosvatten,
svartvinbärsskum

Moderniserad bramble

**innehåller sojaprotein*

Chèvre chaud / *Chèvre chaud* 155:-

Höstbetor, balsamicoglaze, honung, bröd, valnötter

Autumn beetroots, balsamic glaze, honey, bread, walnuts

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 Stjernerund Transformator 88:-

Lättrökt älg från Dalarna / *Smoked elk from Dalarna* 175:-

Puré samt chips på jordärtskocka, svartvinbärspuré

Purée and crisps on jerusalem artichoke, blackcurrant purée

Rekommenderat i glaset: Chateau Pavil de Luze Petit pavil 130:- / glas

alternativt Cronstedt lager 88:-

Hummersoppa / *Lobster Bisque* 155:-

Västerbottenkroket, fänkålsrudité

Västerbotten croquette, fennel crudité

Rekommenderat i glaset: Gueguen Petit Chablis 160:- / glas

alternativt Stjernerund Wulf 88:-

25 gram löjrom från Bottenviken / *25 grams of bleak roe* 225:-

Rotsakschips, dill, gräslök, smetana

Root vegetables crisps, dill, chives, smetana

Rekommenderat i glaset: Deutz Brut Classic 140:- / glas

alternativt Stjernerunds päroncider 88:-

Röding / Arctic char 325:-

Höstens betor, örtslungad 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 Côtes du Rhône 120:- / glas
alternativt Amber ale 88:-

Hjortfilé / Venison fillet 375:-

Palsternackspuré, bakad morot, björnbär, rödvinssås, picklad rödlök
Parsnip purée, 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 Stjernerund Transformator 88:-

Dessert & för barn / *Dessert & for kids*

Hallonpannacotta / *Raspberry pannacotta* 120:-

Svartvinbärs coulis, 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:-

Klassisk crème brûlée / *Vanilla crème brûlée* 125:-

Rekommenderat i glaset: Ainoa Winery Valokki 4 cl 90:-

Hemgjord tryffel / *Homemade truffle* 50:-

Rekommenderat i glaset: Chairman's Forgotten Cask 3 cl 102:-

Efterrätt från baren: P.O.F. 160:-

Punsch, salt karamellag, mandarin- & apelsinbitters, angostura bitters

Flytande efterrätt i form av en punsch-old fashioned

För de små / *For kids*

Pannkaka / *Pancakes* 135:-

Sylt, grädde

jam, whipped cream

Rekommenderat i glaset: Mjöl 25:-

Mora Hotells Köttbullar / *Swedish meatballs* 135:-

Potatis, gräddsås, lingon, pressgurka

Meatballs, potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber

Rekommenderat i glaset: Rio Cola från Mora bryggeri 40:-

Glass / *Ice cream* 75:-

Med chokladsås / *with chocolate sauce*

Rekommenderat i glaset: Anjola från Mora bryggeri 40:-

Det går även att få halva portioner av varmrätter

Main courses are also available as half portions