

## Mousserande / Sparkling wine

Deutz brut classic champagne 140:-/gl

Mont marcal cava 100:-/gl

Oddbird blanc de blanc alkoholfritt mousserande 75:-/gl

---

## Cocktails 175:-

### Skogs-GT

Stjernerund skog, tall-likör, lingontonic

*Vår hus-GT, inspirerad av Dalarnas skogar*

### Syrlig kommentar

Bourbon, äppeljuice, äppelsyra,  
fläderlag, citronbitters

*Tänk fruktig och småsyrlig old fashioned*

### Umam(artin)i

Olivgin, torr vermouth, msg,  
apelsin- & mandarinbitters

*Umamirik dry martini*

### Ljotan

Tequila, lime, Sahlins svartvinbärssoda, rosvatten

*Friskt och ändå smådjävligt*

### Kokos flanell

Rom, kokos, maraschinolikör, lime,  
passionfrukt, ananasskum\*

*För den som längtar bort från snö, slask och rusk*

*\*innehåller sojaprotein*

---

## Mocktails 85:-

### Inte ett ljota

Captain Morgan alkoholfri gold, lime, Sahlins  
svartvinbärssoda, rosvatten

*Kors i taket – alkoholfri rom*

### Spritzigt utan sprit

Lyre Italian spritz, citron, björnbärslag, soda

*Ta ut sommaren i förskott*

### Äppelklyftigt svar

Lyre american malt, äppeljuice, äppelsyra,  
fläderlag, ananasskum\*

*Småsyrlig, friskt, fruktigt*

*\*innehåller sojaprotein*

## Carpaccio / Carpaccio 155:-

Gjord på oxfilé, tryffelmajo, picklad lök, parmesan  
*Of beef tenderloin, truffle mayo, pickled onion, parmsan cheese*  
Rekommenderat i glaset: Gagliasso langhe nebbiolo 135:-  
alternativt Mora bryggeri Zorn ale 88:-

## Halv Råbiff / Half steak tartar 175:-

Rödlök, rödbeta, pepparot, dijonmajonäs, cornichons  
*Red onion, beetroot, horseradish, dijonmayo, cornichons*  
Rekommenderat i glaset: Olivier manoir côtes du rhône 120:-  
alternativt Stjernerund Transformator ipa 88:-

## Kräftskagen / Crayfish toast 155:-

Citron, sikrom, smörstekt toastbröd  
*Lemon, whitefish roe, buttered toast*  
Rekommenderat i glaset: Georg müller riesling 140:-  
alternativt Stjernerund Kellerbier 88:-

## Jordärtskockssoppa / Jerusalem artichoke soup 155:-

Jordärtskocka på tre sätt  
*Jerusalem artichoke three different ways*  
Rekommenderat i glaset: Franck millet menetou-salon 160:-  
alternativt Stjernerund Engelsk ale 88:-

## Rödvinsbräserad oxkind / *Red wine braised beef cheek* 335:-

Potatispuré, syltlök, rostade morötter

*Potato purée, pickled silverskin onions, roasted carrots*

Rekommenderat i glaset: Gagliasso langhe nebbiolo 135:-

alternativt Mora bryggeri Dala-pils 88:-

## Ugnsbakad torsk / *Baked cod* 335:-

Sandefjordsås, forellrom, örter, chili- och dillpicklad zucchini, västerbottenkrosett  
*Sandefjord sauce, trout roe, herbs, chili- and dillpickled zucchini, Västerbotten cheese croquette*

Rekommenderat i glaset: Franck millet menetou-salon 160:-

alternativt Stjernerund Wulf 88:-

## Ryggbiff / *Sirloin steak* 375:-

Rödvinssås, rostat vitlökssmör, tomatsallad, pommes frites

*Red wine sauce, roasted garlic butter, tomato salad, french fries*

Rekommenderat i glaset: Cannonball merlot 140:-

alternativt Stjernerund Dalarnas guld lager 108:-

## Svamprisotto med ankbröst / *Mushroom risotto with duckbreast* 335:-

Rödvinssås, citronaioli, rostade rödbetor, friterad svartkål

*Red wine sauce, pickled. lemon aioli. roasted beetroots, deepfried kale*

Rekommenderat i glaset: Gagliasso barbera d'alba 180:-

alternativt Mora bryggeri Koppar 88:-

## Tryffelpasta / *Truffle pasta* 295:-

Zucchini, tomat, parmesan

*Zucchini, tomato, parmesan cheese*

Rekommenderat i glaset: Leonardo bussoletti mau 130:-

alternativt Stjernerund Ohm hazy session ipa 88:-

## Hel Råbiff / *Whole steak tartar* 335:-

Rödlök, rödbeta, pepparot, dijonmajonäs, cornichons, pommes frites

*Red onion, beetroot, horseradish, dijonmayo, cornichons, french fries*

Rekommenderat i glaset: Olivier manoir côtes du rhône 120:-

alternativt Stjernerund Transformator ipa 88:-

## Dessert & för barn / *Dessert & for kids*

### Chokladbrownie / *Chocolate brownie* 150:-

Chokladmousse, chokladcrumble, halloncoulis

*Chocolate mousse, chocolate crumble, raspberry coulis*

Rekommenderat i glaset: Ainoa Winery Vaapukka 4 cl 100:-

### Dekonstruerad blåbärscheesecake / *deconstructed blueberrycheesecake* 135:-

Kaksmul, blåbär, hallonmaräng

*Biscuit crumble, blueberries, raspberry meringue*

Rekommenderat i glaset: Ainoa Winery Kuningatar 4 cl 100:-

### Crème brûlée med smak av kaffe / *Coffee flavoured crème brûlée* 125:-

Rekommenderat i glaset: Ainoa Winery Valokki 4 cl 100:-

### Hemgjord tryffel / *Homemade truffle* 50:-

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

### Flytande dessert från baren: Björkakaffe 175:-

Kaffe- och karamellikör från Mora, spiced rom, kaffe, chokladbitters, kardemummagrädde

---

## 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*