

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, parmesan 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, dijon mayo, 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:-

Varmrätter / Main courses



Rödvinssäkerad oxkind från Siljan Chark *Red wine braised beef cheek, local produce 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, västerbottenkroket
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