

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

Stjersund skog, tall-likör, lingontonic

Vår hus-GT, inspirerad av Dalarnas skogar

Krusidull

Limoncello, citron, salt, Gårdssoda krusbär

Friskt och somrigt

Fläderplan

Stjersund pink gin, aperol, citron, paragon labdanum, apelsin- & mandarinbitters, fläderskum*

Vår säsongstolkning på Paper plane

**innehåller sojaprotein*

Jordgubbar med grädde osv+

Rom, lime, jordgubbar, szechuanpeppar, vanilj, apelsinblomsvatten, grädde med kokossmak

Jordgubbsdaquiri som du aldrig druckit den

Kvällens roséspritz

Roséprosecco

Fråga vad mer det är i glaset

Mocktails 85:-

Inte ett ljota

Captain morgan alkoholfri gold, lime, gårdssoda svartvinbär från Borlänge, rosvatten

Kors i taket – alkoholfri rom

Spritifri spritz

Lyre Italian spritz, citron, björnbärslag, smultronsoda

Körbar spritz

Fläderkrus

Monin paragon labdanum, Gårdssoda krusbär citron, fläderskum*

Småsyrlig, blommig, frisk

**innehåller sojaprotein*

Friterad tofu / *Deepfried tofu* 155:-

Mojo rojo, grillad paprika och krutonger

Mojo rojo, grilled bell pepper, croutons

Rekommenderat i glaset: Château la hase 140:-

alternativt Mora bryggeri zorn ale 88:-

Rödlökscheesecake / *Red onion cheesecake* 165:-

Löjrom från bottenviken

Vendace roe from Bottenviken

Rekommenderat i glaset: Deutz brut classic champagne 140:-

alternativt Mora bryggeri koppar lager 88:-

Tonfisktartar / *Tuna tartare* 165:-

Surdegsbröd med soja- & misomajonnäs

Sourdough bread, soy- & misomayonnaise

Rekommenderat i glaset: Blossom fury riesling 145:-

alternativt Ohm hazy session ipa 33cl 88:-

Matjesilltallrik / *Matjes herring* 235:-

Hackat ägg, rödlök, dill, färskpotatis och brynt smör

Chopped egg, red onion, dill, early potatoes, browned butter

Rekommenderat i glaset: Stjernerund cronstedt lager & 3 cl stjernerund snaps 163:-

Halv Råbiff / *Half steak tartar* 175:-

Rödlök, pepparot, tryffelmajonnäs, cornichons, äggula, friterad kapris

Red onion, horseradish, truffle mayonnaise, cornichons, ägg yolk, deepfried caper

Rekommenderat i glaset: Dozon le chemin de travers(e) 130:-

alternativt Stjernerund transformator ipa 88:-

Vattenmelon / *Watermelon* 125:-

Riven fetaost, honung, mynta

Shredded feta cheese, honey, mint

Rekommenderat i glaset: Jérémie huchet chapeau melon 120:-

alternativt Stjernerund sommarbris 88:-

Bönragu / *Bean ragout* 290:-

Klyftpotatis, sparris, haricot verts

Potato wedges, asparagus, french beans

Rekommenderat i glaset: Wine & soul manoella 140:-

alternativt Stjernerund Transformator ipa 88:-

Grillad entrecôte / *Grilled rib eye* 410:-

Haricots verts, bakad tomat, kryddsmör och klyftpotatis

French beans, baked tomato, compound butter, potato wedges

Rekommenderat i glaset: Rabble cabernet sauvignon 150:-

alternativt Mora bryggeri dala-pils 108:-

Grillad ryggbiff / *Grilled sirloin steak* 385:-

Bearnaisesås, grillad sparris och pommes frites

Béarnaise sauce, grilled asparagus, french fries

Rekommenderat i glaset: Trossos del priorat 90 minuts 180:-

alternativt Stjernerund dalarnas guld lager 108:-

Ugnsbakad Torskrygg / *Baked cod* 345:-

Vitvinsås, sparris, haricot verts, rädisa, forellrom, örtslungad potatis

White wine sauce, asparagus, french beans, radish, trout roe, herb tossed potato

Rekommenderat i glaset: Ternynck chablis vieilles vignes 180:-

alternativt Stjernerund wulf neipa 88:-

Grillad tonfisk / *Grilled tuna* 310:-

Pärlecouscous, spenat, sparris, chiliolja, citronmajonäs

Pearl couscous, spinach, asparagus, chili oil, lemon mayonnaise

Rekommenderat i glaset: Avondale anima chenin blanc 150:-

alternativt Mora bryggeri dala-ipa 88:-

Hel Råbiff / *Whole steak tartar* 345:-

Rödlök, pepparot, tryffelmajonäs, cornichons, äggula, friterad kapis, pommes frites

Red onion, horseradish, truffle mayonnaise, cornichons, ägg yolk, french fries, deepfried caper

Rekommenderat i glaset: Dozon le chemin de travers(e) 130:-

alternativt Stjernerund Transformator ipa 88:-

Fråga oss gärna om du har funderingar kring allergener eller råvarornas ursprung

Dessert & för barn / *Dessert & for kids*

Rabarberpaj / *Rhubarb pie* 135:-

Vaniljglass från Rättviksglass

Vanilla ice cream from Rättvik

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

Ostar från Hansjö / *Cheeses from Hansjö, Orsa* 195:-

Tre sorters ostar, fröknäcke, hemgjord marmelad

Three kinds of cheeses, fröknäcke, homemade marmalade

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

Jordgubbar från Sollerön / *Strawberries from Sollerön* 125:-

Rättviksglass, kaksmulor

Ice cream from Rättvik, biscuit crumble

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

Hemgjord tryffel / *Homemade truffle* 45:-

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

Flytande dessert från baren: Kokos i bollen 175:-

Kokosrom, chokladlikör, chokladbitters, kaffe, grädde med kokossmak

För de små / *For kids*

Pannkaka / *Pancakes* 135:-

Sylt, grädde

jam, whipped cream

Rekommenderat i glaset: Mjök 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