



# MENY

H Ö S T 2 0 2 6



*Vid Siljans strand sedan 1830*  
*On the shore of Lake Siljan since 1830*

# Förrätter

## Starters

---

**Saltbakade rödbetor** *Salt-baked beetroot* 145:–

Friterade chèvrebullar i panko, rotselleripuré, honung & citronolja  
*Panko-fried goat's cheese, celeriac purée, honey, lemon oil*

**Kumminkräfta** *Cumin crayfish* 155:–

Västerbottensost, majonnäs, kavring, citron  
*Västerbotten cheese, mayonnaise, rye bread, lemon*

**Hummersoppa** *Lobster bisque* 180:–

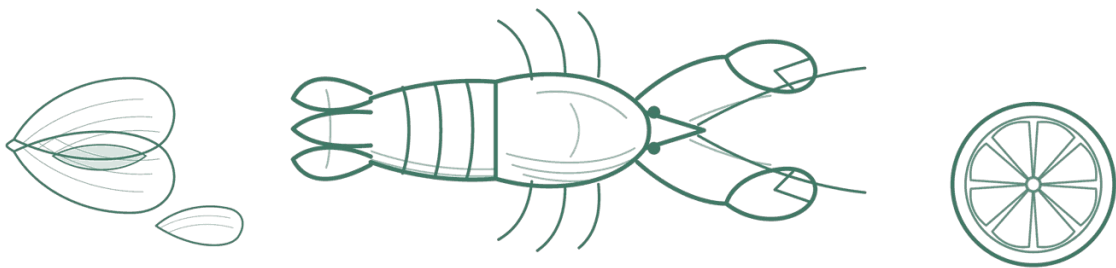
Fänkålscrudité, crème fraîche, chiliolja, vitlöksbröd  
*Fennel crudité, crème fraîche, chilli oil, garlic bread*

**Råbiff på lokalt innanlår** *Steak tartare, local topside* 185:– / 345:–

Kapris, picklad silverlök, potatiskrisp, äggula, kantarellmajonnäs  
*Capers, pickled silverskin onion, potato crisp, egg yolk, chanterelle mayonnaise*  
*Halv eller hel, med pommes · Half or full, with fries*

**Moules** *Moules* 165:– / 285:–

Aioli, vitlöksbröd  
*Aioli, garlic bread*  
*Halv eller hel, med pommes · Half or full, with fries*



FÖRSTA · FÅNGSTEN

Vi börjar i kallt vatten och på åkrarna runt Siljan.

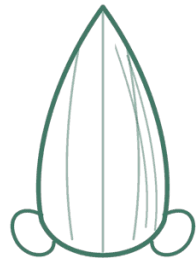
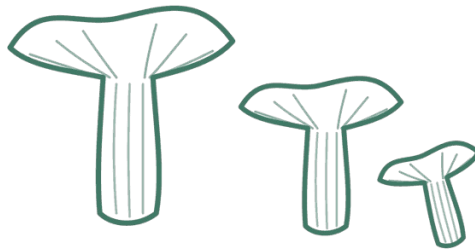
*We start in cold water and in the fields around Siljan.*

# Varmrätter

Main courses

---

|                                                                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Bakat spetskål</b> <i>Baked pointed cabbage</i>                                                                                 | <b>285:–</b> |
| Vitbönpuré, hasselnötter, brynt smör, riven parmesan, svartkål<br>White bean purée, hazelnuts, brown butter, parmesan, cavolo nero |              |
| <b>Gnocchi</b> <i>Gnocchi</i>                                                                                                      | <b>285:–</b> |
| Kantareller, spenat, parmesan, brynt smör, svartkål<br>Chanterelles, spinach, parmesan, brown butter, cavolo nero                  |              |
| <b>Röding</b> <i>Arctic char</i>                                                                                                   | <b>340:–</b> |
| Vitvinssås, polkabeta, gulbeta, forellrom, örtpotatis<br>White wine sauce, candy and golden beetroot, trout roe, herb potatoes     |              |
| <b>Hjortlägg</b> <i>Braised venison shank</i>                                                                                      | <b>360:–</b> |
| Palsternacks- och rotselleripuré, rödvinsragu<br>Parsnip and celeriac purée, red wine ragu                                         |              |
| <b>Ryggbiff</b> <i>Sirloin</i>                                                                                                     | <b>370:–</b> |
| Dragonsmör, rödvinssky, haricots verts, pommes<br>Tarragon butter, red wine jus, green beans, french fries                         |              |



---

ANDRA · KÖKET

Sedan in i köket. Skogen, grytan och lite tid.  
Then into the kitchen. The forest, the pot and a little time.

Köket lagar efter säsongen och efter vad som finns i närheten. Mycket kommer från Dalarna, resten från leverantörer vi känner sedan länge. Menyn ändras när råvarorna gör det.

The kitchen cooks with the season and with what is close by. Much of it comes from Dalarna, the rest from suppliers we have known a long time. The menu changes when the ingredients do.

## Efterrätter

### Desserts

---

#### Mandelkaka Almond cake

130:–

Svartvinbärssorbet  
Blackcurrant sorbet

#### Brownie Brownie

150:–

Vispad färskost med hallon, hallonkola  
Whipped cream cheese with raspberries, raspberry caramel

#### Crème brûlée Crème brûlée

125:–

Med smak av vanilj  
Vanilla

---



TREDJE · KVÄLLEN

Sist något sött, innan kvällen tar slut.

Something sweet at the end, before the evening closes.

---

Vid allergier, prata med oss.

Please speak to us about any allergies.



VÅRA VÄNNER Siljans Chark · Mora Bryggeri · Stjernesund Distillery · Hansjö Gårdsmejeri · Sollerön