



Brasserie

FJÄLLKÖKET

Varmrätter

Grillad rotselleri

Serveras med nattbakad rödbeta, blomkålspuré & miso, picklade trattkantareller, vinaigrette på mandel & soja, höstärta, äpple och rostade hasselnötter - 285

Dryckesrekommendation: Weissburgunder, Andreas Gsellman, Burgenland, Österrike

Eldost från Vuollerim

Svensk handgjord ost serveras med sotad gemsallad, caesardressing, picklad lök, rökt mandel, grillad majs & krutonger - 295

Dryckesrekommendation: Arneis, Carlo Boffa, Piemonte, Italien

Fjällröding

Serveras med Sandefjordsås, laxrom, fänkål, schalottenlök & krondillsvinaigrette & smörslungad kulpotatis - 355

Dryckesrekommendation: Chardonnay, Tapiz, Mendoza, Argentina

Tjälknöl på älgstek

Med brynt vitlökskräm, bakad tomat, rökt mandel, rödvinssky och rostad potatis - 315

Dryckesrekommendation: Grillo, Nero Oro, The Wine People, Sicilien, Italien

Renytterfilé á 130g

Serveras med stuvad spetskål, Västerbottensost, sauterade morötter, friterad jordärtskocka, svartavinbär & picklade senapsfrön i rödvinssky - 435

Dryckesrekommendation: Nero D'Avola. Nero Oro, The Wine People. Sicilien, Italien