

**Hembakat bröd med hemkärnat smör**  
Homemade bread with homemade butter

35:-

Våra vilträtter kan innehålla hagel.

### Förrätter/Starters

#### **Kalixlöjrom**

30 gr serveras med crème fraiche, syrad rödlök och mandelpotatischips.

*Bleak roe (30g) from Kalix served with crème fraiche, pickled red onion and homemade potato chips.*

225:-

#### **Vit sparrissoppa**

Serveras med pocherat ägg, sauterad vit sparris och vårlök.

*White asparagus soup served with poached egg, sauteed white asparagus and spring onions.*

135:-

#### **Focaccia**

Smaksatt med soltorkade tomater serveras med Coppa di Mora, örtmarinerade tomater, blåbärsbalsamico, örtaioli och syrad lök.  
*Focaccia flavoured with sun dried tomatoes served with Coppa di Mora, herb marinated tomatoes, blueberry balsamico, herb aioli and pickled onions.*

95:-

#### **Fröyalax**

Serveras med purjolökspisto, bouillabaisse vinägrett, confiterad purjolök, saffranskokt fänkål samt forellrom.

*Fröya salmon served leek pisto, bouillabaisse vinaigrette, confit leek, saffron boiled fennel and trout roe.*

119:-

### Varmrätter/Main courses

#### **Fjällröding**

Serveras grillad med blomkålspuré, smörstekt färskpotatis, sparris, vårlök, bladspenat, sockerärter och purjolöksolja samt blomkålsskum smaksatt med tryffelolja.

*Grilled char served with cauliflower purée, buttered potatoes, asparagus, spring onions, leaf spinach, sugar snaps, leek oil and cauliflower foam flavoured with truffle oil.*

275:-

#### **Oxfile**

Tournedos på svensk oxfile från regionen serveras med grillad potatis och sötpotatis, rostad vitlöksky, ramslöks-smör, sparris, ugnsbakade cocktailtomater och karamelliserad schalottenlök.

*Fillet of beef served with grilled potatoes and sweet potatoes, roasted garlic sauce, ramson butter, asparagus, baked cocktail tomatoes and caramelized shallots.*

355:-

#### **Hjortytterfile**

Serveras med rödbetspuré, hallon- och rödlökssås, smörstekta bondbönor, vårlök, gulbetschips, syrad rödlök samt Coppa di Mora flarn.  
*Fillet of deer served with beetroot purée, raspberry and red onion sauce, buttered fava beans, spring onion, yellow beet chips, pickled red onion and Coppa di Mora flakes.*

335:-

#### **Renytterfile**

Serveras med viltkorv, rårika, smörslungade vårprimörer, viltsky smaksatt med brynt smör samt bondböns-puré gjord på bondbönor från Rättvik.

*Reindeer served with deer sausage, potato pancake, buttered vegetables, fava bean purée and game sauce flavoured with browned butter.*

355:-

#### **Lammracks**

Serveras med getostcrème, rostad mandel, rostad vitlök och lammsky samt färskpotatis och vårprimörer slungade i örtolja.  
*Rack of lamb served with goat cheese cream, roasted almonds, roasted garlic, lamb sauce, potatoes and spring vegetables tossed with herb oil.*

315:-

#### **Grillad sötpotatis**

Serveras med grillad potatis, ramslöks-smör, sparris, ugnsbakade cocktailtomater, karamelliserad schalottenlök, bondböns-puré och sauterade bondbönor.

*Grilled sweet potatoes served with potatoes, ramson butter, asparagus, baked cocktail tomatoes, caramelized shallots, fava bean purée and sautéed fava beans.*

225:-

#### **Terrassens stora hamburgare**

100% svenskt nötkött varav 70% högrev, 30% bringa, lokalt producerat i Siljansregionen serveras med cheddarost, rökt sidfläsk, chilimajonnäs, coleslaw och pommes frites.

*Terrassen's hamburger (100% beef) with chili mayonnaise, coleslaw, bacon, cheddar cheese and French fries*

195:-

**Tillbehör, kan endast beställas i samband med huvudrätt. 45:-/st**  
*Extras, can only be ordered together with a main course*

**Liten grönsallad/Side salad som förrätt/as a starter 95:-**  
**Tomat/löksallad/ Tomato/onion salad, som förrätt/as a starter 95:-**

**Pommes frites/French fries**  
**Färskpotatis/New potatoes**

### Dessertes/Desserts

#### **Ost från silvervagnen**

Lokala ostar från regionens gårdsmejerier.  
*Cheese plate with a selection of locally produced cheeses.*

135:-

#### **Vaniljglass från Rättvik**

Serveras i krispig knäckkorg med färska jordgubbar.  
*Rättvik's vanilla ice cream served in a brandy snap basket with fresh strawberries.*

135:-

#### **Chokladbrownie**

Serveras med vaniljoghurtpannacotta, dulce de leche mousse, karamelliserade pecannötter, hallonpuré samt en mjölkchoklad- och dulce de leche biskvi.  
*Chocolate brownie served with vanilla yoghurt pannacotta, dulce de leche mousse, caramelized pecans, raspberry puree and a milk chocolate and dulce de leche biscuit.*

130:-

#### **Citronkaka**

Serveras med rabarberkompott, hallonsorbet, rabarberchips samt fläder-, citrus- och vitchoklad pannacotta.  
*Lemon cake served with rhubarb compote, elderflower, citrus and white chocolate panna cotta, raspberry sorbet and rhubarb chips.*

119:-

#### **Mora Hotells chokladtryffel med färsk ingefära**

*Mora Hotel's chocolate truffle with ginger.*

69:-

#### **Café Complet**

Mora Hotells chokladtryffel, espresso samt 3 cl Calvados.  
*Mora Hotel's chocolate truffle, espresso and 3 cl Calvados.*

139:-

**Meny för Björn-, Tomte-, Påsk-, Zorn- och Golfpaket. Välj en av våra läckra varmrätter och en dessert.**

**Barn under 13 år: se barnmatsedel längst ner**

*Menu included in our Björn, Tomte, Easter, Zorn- and Golf packages. Choose one of our delicious main courses and a dessert. For children under 13 years old: see special children's menu below*

### Varmrätter/Main courses

#### **Fjällröding**

Serveras grillad med blomkålspuré, smörstekt färskpotatis, sparris, vårlök, bladspenat, sockerärter och purjolöksolja samt blomkålsskum smaksatt med tryffelolja.

*Grilled char served with cauliflower purée, buttered potatoes, asparagus, spring onions, leaf spinach, sugar snaps, leek oil and cauliflower foam flavored with truffle oil.*

#### **Grillad biff**

Svensk biff serveras med pommes frites och rödvinsås.

*Grilled steak with red wine sauce and french fries.*

#### **Grillad sötpotatis**

Serveras med grillad potatis, ramslökssmör, sparris, ugnsbakade cocktailtomater, karamelliserad schalottenlök, bondbönspuré och sauterade bondbönor.

*Grilled sweet potatoe served with grilled potatoe, ramson butter, asparagus, baked cocktail tomatoes, caramelized shallots, fava bean purée and sautéed fava beans.*

#### **Terrassens stora hamburgare**

100% svenskt nötkött varav 70% högrev, 30% bringa, lokalt producerat i Siljansregionen serveras med cheddarost, rökt sidfläsk, chilimajonnäs, coleslaw och pommes frites.

*Terrassen's hamburger (100% beef) with chili mayonnaise, coleslaw, bacon, cheddar cheese and French fries.*

#### **Tillbehör/Extras**

<b>Hembakat bröd med smör</b>	<b>35:-</b>
<i>Homemade bread with butter</i>	
<b>Liten grönsallad/Side salad</b>	<b>45:-</b>
<b>Tomat/löksallad/ Tomato and onion salad</b>	<b>45:-</b>
<b>Pommes frites/French fries</b>	<b>45:-</b>

### Dessarter/Desserts

#### **Vaniljglass från Rättvik**

Serveras i krispig knäckkorg med färska jordgubbar.

*Rättvik's vanilla ice cream served in a brandy snap basket with fresh strawberries.*

#### **Citronkaka**

Serveras med rabarberkompott, hallonsorbet rabarberchips samt fläder-, citrus- och vit choklad pannacotta.

*Lemon cake served with rhubarb compote, elderflower, citrus and white chocolate panna cotta, raspberries sorbet and rhubarb chips.*

#### **Mora Hotells chokladtryffel med färsk ingefära**

*Mora Hotel's chocolate truffle with ginger.*

#### **Barnmatsedel (upp till 13 år) Children's menu (up to 13 years)**

**Pasta Bolognese / Pasta Bolognese**

**Korv med pommes frites / Sausage with chips**

**Hamburgare (110g) med pommes frites / Hamburger with chips**

\*\*\*\*\*

**Pannkaka med grädde & sylt / Pancakes with jam & whipped cream**

**Glass med grädde och chokladsås / Ice cream with whipped cream and chocolate sauce**