

**Hembakat bröd med hemkärnat smör** 35:-  
*Homemade bread with homemade butter*

Våra vilrätter kan innehålla hagel.

### Förrätter/Starters

- Vit sparrissoppa** 135:-  
Serveras med pocherat ägg, sauterad vit sparris och vårlök.  
*White asparagus soup served with poached egg, sauteed white asparagus and spring onions.*
- Focaccia** 95:-  
Smaksatt med soltorkade tomater serveras med Coppa di Mora, örtmarinerade tomater, blåbärsbalsamico, örtaioli och syrad lök.  
*Focaccia flavored with sun dried tomatoes served with Coppa di Mora, herb marinated tomatoes, blueberry balsamico, herb aioli and pickled onions.*
- Fröyalax** 119:-  
Serveras med purjolökspisto, bouillabaisse vinäggret, confiterad purjolök, saffranskockt fänkål samt forellrom.  
*Fröya salmon served leek pisto, bouillabaisse vinaigrette, confit leek, saffron boiled fennel and trout roe.*
- Pilgrimsmusslor** 168:-  
Serveras lätt stekta med brynt smör, blomkålspuré, smörstekta kantareller, rödkål och schalottenlök samt rågbrödskrisp.  
*Scallops served lightly fried with browned butter, cauliflower puree, buttered chanterelles, red cabbage, onion and rye bread crisp.*

### Varmrätter/Main courses

- Fjällröding** 275:-  
Serveras grillad med blomkålspuré, smörstekt färskpotatis, sparris, vårlök, bladspenat, sockerärtor 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.*
- Oxfilé** 355:-  
Tournedos på svensk oxfilé från regionen serveras med grillad potatis och sötpotatis, rostad vitlökssky, ramlökssmör, 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.*
- Hjortytterfilé** 335:-  
Serveras med rödbetspuré, hallon- och rödlökssås, smörstekta bondböner, 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.*
- Renytterfilé** 355:-  
Serveras med viltkorv, rårika, smörslungade primörer, viltsky smaksatt med brynt smör samt bondbönspuré gjord på bondböner från Rättvik.  
*Reindeer served with deer sausage, potato pancake, buttered vegetables, fava bean purée and game sauce flavoured with browned butter.*
- Lammracks** 315:-  
Serveras med getostcrème, rostad mandel, rostad vitlök och lammsky samt färskpotatis och primörer slungade i örtolja.  
*Rack of lamb served with goat cheese cream, roasted almonds, roasted garlic, lamb sauce, potatoes and vegetables tossed with herb oil.*

**Grillad sötpotatis** 225:-  
Serveras med grillad potatis, ramlökssmör, sparris, ugnsbakade cocktailtomater, karamelliserad schalottenlök, bondbönspuré och sauterade bondböner.  
*Grilled sweet potatoes served with potatoes, ramson butter, asparagus, baked cocktail tomatoes, caramelized shallots, fava bean purée and sautéed fava beans.*

**Viltwallenbergare** 255:-  
Serveras med potatispuré, primörer, råörda lingon och brynt smör.  
*Wallenberg burgers made of mince game meat served with potato purée, buttered vegetables, lingonberries and browned butter.*

**Terrassens stora hamburgare** 209:-  
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, kan endast beställas i samband med huvudrätt. 45:-/st**  
*Extras, can only be ordered together with a main course*

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

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

### Desserter/Desserts

- Osttallrik** 135:-  
Lokala ostar från regionens gårdsmejerier.  
Cheese plate with a selection of locally produced cheeses.
- Vaniljglass från Rättvik** 135:-  
Serveras i krispig knäckkorg med hjortron.  
*Rättvik's vanilla ice cream served in a brandy snap basket with cloudberry.*
- Chokladbrownie** 130:-  
Serveras med vaniljyoghurt pannacotta, 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.*
- Citronkaka** 119:-  
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.*
- Mora Hotells chokladtryffel med färsk ingefära** 69:-  
*Mora Hotel's chocolate truffle with ginger.*
- Café Complet** 139:-  
Mora Hotells chokladtryffel, espresso samt 3 cl Calvados.  
*Mora Hotel's chocolate truffle, espresso and 3 cl Calvados.*

**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 chips.*

#### **Grillad sötpotatis**

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

*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>

### Desserter/Desserts

#### **Vaniljglass från Rättvik**

Serveras i krispig knäckkorg med hjortron.

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

#### **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, 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**