

Hembakat bröd med hemkärnat smör 45:-
Homemade bread with homemade butter

Våra vilträtter kan innehålla hagel.

Förrätter/Starters

Kalixlörjom 245:-

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

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

Krämig hummersoppa 135:-

Creamy lobster soup.

Sotad Fröyalax 128:-

med hummermajonnäs, picklad gulbeta och kålrabbi, savoykål, forellrom samt västerbottenflarn.

Fröya salmon served with lobster mayonnaise, pickled kohlrabi, yellow beet, savoy cabbage, trout roe and Västerbotten cheese flakes.

Hjortcarpaccio 139:-

med pocherat ägg, senapsmajonnäs, picklad silverlök, rårörda lingon, friterad ostronskivling samt hyvlad Gammel Pär.

Carpaccio of deer with poached egg, mustard mayonnaise, pickled silver onion, lingonberries, fried oyster mushrooms and cheese flakes.

Varmrätter/Main courses

Fjällröding 275:-

Serveras med jordärtskocks- och potatispuré, bakad jordärtskocka, sauterade kål och skogssvamp, jordärtskockschips samt citronsås.

Grilled char served with jerusalem artichoke- and potato puree, baked jerusalem artichokes, lemon sauce, sautéed cabbage and mushrooms, topped with jerusalem artichoke chips.

Oxfilé 355:-

Tournedos på svensk oxfilé från regionen toppad med kycklinglevermousse, serveras med potatisgalette smaksatt med parmesan och örter inlindad i lufttorkad parmaskinka, bakade smörbrynta skogschampinjoner, skogssvampscrème, haricots verts samt madeirasky.

Fillet of beef topped with chicken liver mousse, served with potato cake flavored with parmesan and herbs wrapped in air dried parma ham, baked forest champignons, forest mushroom cream, haricot's verts and madeira sauce.

Hjortytterfilé 335:-

Serveras med pumpapuré, bakad blomkål, rostad potatis, vaniljkokt steklök och körsbärsky.

Fillet of deer served with pumpkin puree, baked cauliflower, roasted potatoes, vanilla cooked onions and cherry sauce.

Renytterfilé 355:-

Serveras med bakad schalottenlök, sauterad kål och svamp, viltsky svartkålscrisp samt friterad filodeggrulle fylld med potatispuré, smaksatt med västerbottenost och svamp.

Reindeer served with baked shallots, sautéed cabbage and mushroom, game sauce, black cabbage crisp and a potato and mushroom filled phyllo dough roll.

Vildand 295:-

Serveras med palsternackspuré, enbär- och vanilj inkokta päron, rostat kycklingskinn, smörstekst spetskål, savoykål, rödkål och svamp samt en vildand- och cognacssky.

Wild duck served with parsnip puree, juniper- and vanilla poached pears, toasted wild duck skin, buttered pointed-, red- and savoy cabbage mushrooms and a wild duck cognac sauce.

Bakad blomkål 225:-

Serveras med pumpapuré, vaniljkokt steklök, haricots verts, hallon- och rödlökssås, svartkålscrisp samt friterad filodeggrulle fylld med potatispuré, smaksatt med västerbottenost- och svamp.

Baked cauliflower served with pumpkin puree, vanilla cooked onions, haricot's verts, raspberry- and red onion sauce, black cabbage crisp and a potato and mushroom filled phyllo dough roll.

Viltwallenbergare 255:-

Serveras med potatispuré, haricots verts, rårörda lingon och brynt smör.

Wallenberg burgers made of mince game meat served with potato purée, haricot's verts, 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

Liten grönsallad/Side salad

som förrätt/as a starter 95:-

Tomat/löksallad/ Tomato/onion salad

som förrätt/as a starter 95:-

Desserter/Desserts

Ostvagn 135:-

Lokala ostar från regionens gårdsmejerier.
Cheese trolley 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 cloudbberries.

Chokladpavé 129:-

Med passionsfruktspuré, hallonkompott, hallonsorbet och vitchokladcrumble.

Chocolate pavé with passion fruit puree, raspberry compote, raspberry sorbet and white chocolate crumble.

Blåbärstarte 125:-

Serveras mellan sprödbakad smördeg med blåbärskompott, blåbärspuré, brynt smörglass, vaniljcreme, havresmulor och blåbärssirap.

Blueberry served between crispy puff pastry with blueberry compote, blueberry puree, browned butter ice cream, vanilla cream and blueberry syrup.

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 med jordärtskocks- och potatispuré, bakad jordärtskocka, sauterade kål och skogssvamp, jordärtskockschips samt citronsås.

Grilled char served with jerusalem artichoke- and potato puree, baked jerusalem artichokes, lemon sauce, sautéed cabbage and mushrooms, topped with jerusalem artichoke chips.

Grillad biff

Svensk biff serveras med pommes frites, smörslungade grönsaker och rödvinssås.

Grilled steak with red wine sauce, sautéed vegetables and french fries.

Bakad blomkål

Serveras med pumpapuré, vaniljkokt steklök, haricots verts, hallon- och rödlökssås, svartkåls crisp samt friterad filodegrulle fylld med potatispuré, smaksatt med västerbottenost- och svamp.

Baked cauliflower served with pumpkin puree, vanilla cooked onions, haricot's verts, raspberry- and red onion sauce, black cabbage crisp and a potato and mushroom filled phyllo dough roll.

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

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

Dessertes/Desserts

Vaniljglass från Rättvik

Serveras i krispig knäckkorg med hjortron.

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

Blåbärstarte

Serveras mellan sprödbakad smördeg med blåbärskompott, blåbärspuré, brynt smörglass, vaniljcreme, havresmulor och blåbärssirap.

Blueberry served between crispy puff pastry with blueberry compote, blueberry puree, browned butter ice cream, vanilla cream and blueberry syrup.

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 (125g) med pommes frites / Hamburger with chips

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

Glass med chokladsås / Ice cream with and chocolate sauce