

Varmrätter

Stekt Skreitorsk

Mandelpotatispuré, brynt smör, tärningar på vinteräpple, rostade hasselnötter samt laxrom från Älvdalen.

325 kr

Vinrecommendation: Rodney Strong Chalk Hill Chardonnay 120 kr /glas

Fjällröding

Kålrot, blåmusslor, ramslöksbär, potatiskrokett och mussel beuerre blanc smaksatt med rostad vitlök- och dillolja.

295 kr

Vinrekommendation: Le Mont Sancerre 135 kr /glas

Reninnanlår

Rotfruktspuré, ankleversmör och madeirasky.

335 kr

Vinrekommendation: Bolla Le Poiane Ripasso 115 kr /glas

Oxkind

Potatiskaka, tryffelsås och nyreven tryffel.

275 kr

Vinrekommendation: Quara Malbec 110 kr /glas

Rostad blomkål

Pumpacrème, picklad pumpa, stekt matvete och torkad grönkål samt saltrostade pumpakärnor.

175 kr

Sherryrekommendation: Manzanilla Solear 125 kr /12cl

Mora Hotells köttbullar

Mandelpotatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka.

185 kr

Vinrekommendation: Pico Curaodo Rumors 110 kr /glas

Ni som bokat något av våra paketerbjudanden väljer nedanstående rätter från vår

À la cartemeny.

2-rätter: Förrätt, varmrätt

3-rätter: förrätt, varmrätt, dessert

4-rätter: förrätt, varmrätt, ost, dessert

Förrätter

Rostad jordärtsskokpuré

syltad skogssvamp, jordärtskockschips, betor och brioche krutonger.

95 kr

Vinrekommendation: Bourgogne Pinot Noir 160 kr /glas

Rökt abborre

Västerbottenost crème, svartkålsolja, löjrom från Kalix, syrlig sallad på päron och lime.

135 kr

Vinrekommendation: Johannishof Weingut Riesling 135 kr /glas

Oxsvans och svampconsommè

Bakad kålrabbi, kärnmjölkskum toppad med riven tryffel och rostat bovete.

125 kr

Vinrekommendation: Langhe Nebbiolo Rosso Di Rocca 140 kr /glas

Grovskuren råbiff

Gravad i havssalt, rökta rödbetor, bakad rotselleri, ägg 63 C*, steklök syrad i maltvinäger och porter.

135 kr

Vinrekommendation: Southern Right Pinotage 145 kr /glas

Vi använder så mycket kött som möjligt ifrån



För barn upp till 12 år

75kr

Pasta Bolognaise

Panko stekt kyckling med Rhode Islanddressing serveras med pommes frites.

Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon.

Glass med chokladsås

Desserter

Crème brûlée

smaksatt med kokos serveras med chokladglass och ananas

115 kr

Vinrekommendation: Petit Guiraud Sauternes 72kr/4cl

Choklad mousse

Valrhona Dulcey choklad, bryntsmör glass, hallonmaräng,
hallon couillis samt krossad kolakaka.

125 kr

Drycksrekommendation: Angostura Rom 1919 104kr /4cl

Italiensk mandelkaka

Saltrostade Marconamandlar vaniljglass och sherrysirap

105 kr

Vinrekommendation: Fattoria Dei Barbi Vin Santo 72 kr /4cl

Utvalda ostar

Från när och fjärran serveras med marmelad och fröknäcke.

124 kr

Vinrekommendation: Vecchioflorio Marsala Superiore 90 kr /5cl

Cafe Complet

Calvados Coquerel VSOP 2 cl, espresso, choklad tryffel

140 kr