

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

Våra vilträtter kan innehålla hagel.

Förrätter/Starters

Krämig hummersoppa 135:-
Creamy lobster soup.

Gravad reninnanlår 110:-
Serveras med äggulecrème, portvinsmarinerade blåbär, picklad silverlök, hyvlad Gammel Pär och friterad ostronskivling.
Cured reindeer served with egg yolk crème, port wine marinated blueberries, pickled onions, cheese flakes and fried oyster mushrooms.

Kalixlöjrom 235:-
30g serveras med crème fraîche, syrad rödlök och mandelpotatischips.
Bleak roe (30g) from Kalix served with crème fraîche, pickled red onion and homemade potato chips.

Pilgrims musslor 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 med bouillabaisse sås, musslor, bakad fänkål, spetskål, surdegskrisp och potatis.
Grilled char served with bouillabaisse sauce, mussels, baked fennel, pointed cabbage, sourdough crisp and potatoes.

Oxfile 355:-
Tourneidos på svensk oxfile från regionen toppad med kycklinglevermousse, serveras med potatisgallette smaksatt med parmesan och örter inlindad i lufttorkad parmaskinka, bakade smörbrynta skogschampinjoner, skogssvampscrème, haricots verts, vaxbönor 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, wax beans and madeira sauce.

Hjortytterfile 335:-
Serveras med rödbetspuré, hallon- och rödlökssås, smörstekta bondebönor, gulbetschips, syrad rödlök samt Coppa di Mora flarn.
Fillet of deer served with beetroot purée, raspberry and red onion sauce, buttered fava beans, yellow beet chips, pickled red onion and Coppa di Mora flakes.

Renytterfile 355:-
Serveras med en potatiskrokett fylld med skogssvamp, därtill bakad spetskål, rostad palsternacka, saltbakad schalottenlök, palsternackschips samt ölgräddsky.
Reindeer served with a potato croquette filled with forest mushrooms, baked cabbage, roasted parsnip, salted shallot onions, parsnip chips and beer sauce.

Vildand 295:-
Serveras med palsternackspuré, enbär- och vanilj inkokta päron, rostat andskinn, smörstekt spetskål, savojkål, 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 spetskål 225:-
Serveras med palsternackspuré, syrad rödlök, potatiskrokett fylld med skogssvamp samt haricots verts, vaxbönor, hallon- och rödlökssås samt toppad med friterad ostronskivling.
Baked pointed cabbage, served with parsnip puree, pickled red onions, potato croquette filled with forest mushrooms, haricot's verts, wax beans, raspberry and red onion sauce topped with fried oyster mushrooms.

Viltwallenbergare 255:-
Serveras med potatispuré, haricots verts, råörda 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:-

Desserten/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.

Mörk chokladterriner 130:-
Serveras med vaniljyoghurt och körsbärspuré, vit chokladmousse smaksatt med körsbär, rostade hasselnötter, maräng, chokladsås samt romkokta körsbär.
Dark chocolate terrine served with vanilla yogurt and cherry puree, white chocolate mousse flavored with cherries, toasted hazelnuts, meringue, chocolate sauce and rum boiled cherries.

Äppelrosor 119:-
På smördeg, serveras med vanilj- och kanelcrème, äppelpuré, brynt smörglass, äppelkompott, kanderade nötter samt äppelkolasås.
Apple roses in puff pastry served with vanilla and cinnamon cream, apple puree, brown butter ice cream, apple compote, candied nuts and apple caramel sauce.

Mora Hotells chokladtryffel med färs 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 bouillabaisse sås, musslor, bakad fänkål, spetskål, surdegskrisp och potatis.

Grilled char served with bouillabaisse sauce, mussels, baked fennel, pointed cabbage, sourdough crisp and potatoes.

Grillad biff

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

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

Bakad spetskål

Serveras med palsternackspuré, syrad rödlök, potatiskrokett fylld med skogssvamp samt haricots verts, vaxbönor, hallon- och rödlökssås samt toppad med friterad ostronskivling.

Baked pointed cabbage, served with parsnip puree, pickled red onions, potato croquette filled with forest mushrooms, haricot's verts, wax beans, raspberry and red onion sauce topped with fried oyster mushrooms.

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

Desserter/Desserts

Vaniljglass från Rättvik

Serveras i krispig knäckkorg med hjortron.

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

Äppelrosor

På smördeg serveras med vanilj- och kanelcrème, äppelpuré, brynt smörglass, äppelkompott, kanderade nötter samt äppelkolasås.

Apple roses in puff pastry served with vanilla and cinnamon cream, apple puree, brown butter ice cream, apple compote, candied nuts and apple caramel sauce.

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