

Hembakat bröd med hemkärnat smör
Homemade bread with homemade butter

35:-

Våra vilträtter kan innehålla hagel.

Förrätter/Starters

Kalixlöjrom

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

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, örtdrinerade 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.

95:-

Fröyalax

Serveras med purjolökspisto, bouillabaisse vinägrett, confiterad purjolök, saffranskockt 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, ramslöksmör, 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 bondbönspuré 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, ramslöksmör, sparris, ugnsbakade cocktailtomater, karamelliserad schalottenlök, bondbönspuré 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:-

Sommartallrik

Fläskkarré från Rocklunda gård med barbecue glaze serveras med örtslungade sommarprimörer och färskpotatis, barbecuesås, chorizokrisp samt ruccola färskost

Pork loin from Rocklunda farm with barbecue glaze served with herb tossed summer vegetables and new potatoes, barbecue sauce, chorizo crisp and arugula cream cheese

195:-

Terrassens stora hamburgare

100% svenskt nötkött varav 70% högre, 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

209:-

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

Dessert/Desserts

Osttallrik

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 vaniljyoghurtpannacotta, 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 Hotels chokladtryffel med färsk ingefära

Mora Hotel's chocolate truffle with ginger.

69:-

Café Complet

Mora Hotels 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.

Sommartallrik

Fläskkarré från Rocklunda gård med barbecue glaze serveras med örtslungade sommarprimörer och färskpotatis, barbecuesås, chorizokrisp samt rucola färskost

Pork loin from Rocklunda farm with barbecue glaze served with herb tossed summer vegetables and new potatoes, barbecue sauce, chorizo crisp and arugula cream cheese

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

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 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 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