

# RESTAURANG DALECARLIA

## FÖRRÄTTER

### Svampconsommé

(vegetariskt)

Knaperstekt svamp, kantarellravioli & ost.

160 kr

### Kräfttoast

(Lokal råvara, hållbart fiske)

Kräfter på smörstekt bröd med pepparrotssmör & riven Hansjöost.

170 kr

### Tonfiskcarpaccio

(Lokal råvara, hållbart fiske)

Citrusdressing, jalapeño, Älvdalsrom & picklad morot.

170 kr

### Cognacsgravad anka

(eurpeiskt ursprung)

Äppelgelé, pulver på brynt smör, picklad schalottenlök & rostade nötter.

170 kr

## VARMRÄTTER

### Rökt rödbeta

(vegetarisk, lokalaråvaror)

Sötpotatispuré, hollandaise på brynt smör & krispigt ostchips.

340 kr

### Hummer- & räkfylld gös

(Hållbart fiske, lokal råvara)

Beurreblanc med mousserande vin, fänkålssallad & slungad potatis.

365 kr

### Ibéricogris

(Europeiskt ursprung)

Jordärtskockspuré, äppelchutney, savojkål & rostad vitlöksemulsion.

360 kr

### Entrecôte

(Nordiskt ursprung)

Sherrybräserade linser & lök, kryddsmör, bakad tomat & skysås.

375 kr

## DESSERTER

### Bakade äpplen

Kanel- & ingefärskola & en sorbet på grönt äpple.

150kr

### Morotskaka

Dulce de leche-mousse & kanderade hasselnötter.

150 kr

### Brownie

Kaffeskum, brynt smör-glass & körsbärsglace.

150 kr

### Ostar

(Lokal råvara)

Fikonmarmelad & fröknäcke.

160 kr

# RESTAURANG DALECARLIA

## STARTERS

### **Mushroomconsommé**

*(vegetarian)*

Crispy mushrooms, chanterelle ravioli & cheese.

160 kr

### **Crayfish toast**

*(Sustainibly sourced)*

Crayfish on butter-fried bread with horseradish butter  
& grated Hansjö cheese.

170 kr

### **Tuna carpaccio**

*(Sustainibly sourced)*

Citrus dressing, jalapeño, Älvdalsroe & pickled carrot.

170 kr

### **Cognac-Cured Duck**

Apple gel, brown butter powder, pickled shallots & roasted nuts

170 kr.

## MAIN COURSES

### **Smoked Beetroot-vegetarian**

*(Locally sourced)*

Sweet potato purée, brown butter hollandaise & crispy cheese

340 kr

### **Pike-perch stuffed with lobster & prawns**

*(Sustainibly sourced)*

Champagne sauce, fennel salad & buttered potatoes.

365 kr

### **Ibérico Pork**

Jerusalem artichoke purée, apple chutney, savoy cabbage  
& roasted garlic emulsion.

360 kr

### **Entrecôte**

*(Nordic origin)*

Sherry-braised lentils and onions, herb butter, baked tomato & jus.

375 kr

## DESSERTS

### **Carrot Cake**

Dulce de leche mousse and candied hazelnuts.

150 kr

### **Chocolate Brownie**

Coffee foam, brown butter ice cream and cherry glaze.

150 kr

### **Baked Apples**

Cinnamon and ginger caramel with green apple sorbet.

150 kr

### **Selection of Cheeses**

*(Locally sourced)*

Fig marmalade and seedcrispbread.

160 kr