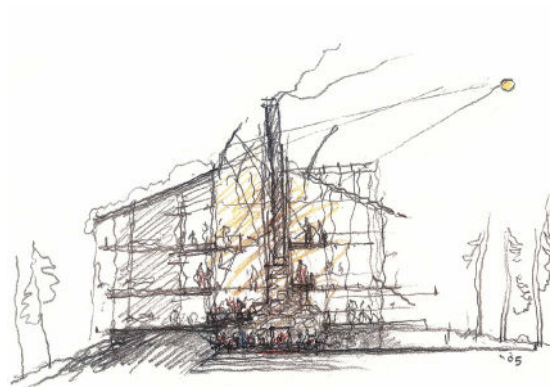




Feabpore

FÄBODVALL | MOUNTAIN PASTURE



Smaker med anrika traditioner

Denna meny är vår hyllning till Sápmi och de rika traditioner som fäbodvallarna bär med sig. Här möts arvet från sommarbetesmarker och skogar med modern gastronomi, för att lyfta fram råvarorna på bästa sätt.

Vi har noggrant valt ut vilt, insjöfisk och ostar i samarbete med lokala producenter så vi kan garantera hållbara råvaror av högsta kvalitet.

Låt oss ta med dig på en smakresa – från de gamla fäbodvallarna till skogens och fjällens rika skafferier.

Välkommen till bords!

Flavours with Ancient Traditions

This menu is our tribute to Sápmi and the rich traditions carried by the mountain farm settlements (fäbodvallarna). Here, the heritage of summer pastures and forests meets modern gastronomy, to highlight the ingredients in the best possible way.

We have carefully selected game, freshwater fish, and cheeses in cooperation with local producers, ensuring sustainable ingredients of the highest quality.

Let us take you on a culinary journey – from the old mountain farm settlements to the rich larder of the forest and mountains.

Welcome to the table!

Beapmetjh

SNACKS

OLIVER Olives	75
MARCONAMANDLAR Marcona Almonds	75
ÖLKORV Älg- och renkorv från Jillie i Funäsdalen Moose and reindeer sausages from Jillie i Funäsdalen	125
SALTGURKA OCH VODKA Saltgurka, honung och smetana med eller utan 4 cl vodka från Åre Bränneri Pickled cucumber, honey, smetana, with optional 4 cl Åre Bränneri vodka	30/155
KAVIAR 25 g svensk kaviar "Arctic Silk" från odlad småländsk stör med blinier, smetana, citron och finhackad rödlök 25 g Swedish caviar 'Arctic Silk' from farmed Småland sturgeon, served with blinis, smetana, lemon, and finely diced red onion	995
KALIX LÖJROM 50 g Kalix löjrom med blinier, smetana, citron och finhackad rödlök 50 g Kalix Löjrom, with blinis, smetana, lemon, and finely diced red onion	550



FÖRRÄTT | STARTER

KALV Carpaccio på kalvinnanlår med marinerade betor, friterad salvia, hyvlad gårdsost från Svedjan och sherryvinägrett Veal tenderloin carpaccio with marinated beets, fried sage, shaved Svedjan farm cheese, and sherry vinaigrette	195
PORTABELLO Tunt skuren portabello med marinerade betor, friterad salvia, hyvlad vegansk hårdost och sherryvinägrett Thinly sliced portobello with marinated beets, fried sage, shaved vegan hard cheese, and sherry vinaigrette	165
CHARK Färskoststubbe på kavring med lufttorkad karré, tryffelsalami från Umeå, Vindelnrökt skinka och friterat tunnbröd Cream cheese roulade on Swedish rye bread with air-dried pork shoulder, truffle salami from Umeå, Vindeln-smoked ham, and deep fried flatbread	205
SIK Mousse på rökt norsk sik med örtsallad, björksavsinägrett och smörstekt kavring Smoked Norwegian whitefish mousse with herb salad, birch sap vinaigrette, and butter-fried Swedish rye bread	175

Baahkes

VARMRÄTT | MAIN COURSE

ABBORRE Svensk abborre med Vindelnrökt sidfläsk, brynt lingonsmör, kaprisbär och duchessepotatis Swedish perch with Vindeln-smoked pork belly, browned lingonberry butter, caper berries and duchess potatoes	305
HJORT Salviarubbat svenskt hjortinnanlår med saltbakade rotfrukter, sotad schalottenlök, rödvinssås och blåbärspulver Sage-rubbed Swedish venison tenderloin with salt-baked root vegetables, charred shallots, red wine sauce, and blueberry powder	355
LAMM Svenskt lamm med tartiflette på vit caprin från Norderön, rostad grönsaksbuljong och smörfrästa favabönor Swedish lamb with tartiflette made with white Caprin cheese from Norderön, roasted vegetable broth, and butter-sautéed fava beans	335
VINTERKÅL Terrine på savojkål, morot, grön sparris och svensk ekskivling med vegansk citronemulsion, rostade hasselnötter och örtsallad Terrine on savoy cabbage, carrot, green asparagus, and Swedish oak mushroom with vegan lemon emulsion, toasted hazelnuts, and herb salad	275

Ttjaanghkoesijji

LOBBY

HAMBURGARE

225

Copperhills hamburgare på 160 g svenskt nötkött med tomat, sallad, saltgurka, Vindelnrökt sidfläsk, Väddöcheddar, chipotledressing och pommes frites med vårt eget örtsalt
Copperhills burger, 160 g Swedish beef, with tomato, lettuce, pickled cucumber, Vindeln-smoked bacon, Väddö cheddar, chipotle dressing, and French fries with our house herb salt

VEGOBURGARE

225

Copperhills vegetariska svamp- och sojaburgare med tomat, sallad, saltgurka, Väddöcheddar, chipotledressing och pommes frites med vårt eget örtsalt
Copperhills vegetarian mushroom and soy burger, with tomato, lettuce, pickled cucumber, Väddö cheddar, chipotle dressing, and French fries with our house herb salt

HJORTKÖTTBULLAR

195

Hjortköttbullar med gräddsås, rårörda blåbär, pressgurka och potatispuré
Venison meatballs with cream sauce, mashed fresh blueberries, pressed cucumber, and potato purée

TJÄLKNÖL

255

Tjälknöl på svensk älg med levainbröd, coleslaw på svartkål, syltade kantareller, pepparrot, kaprisbär och potatiships
Slow-cooked Swedish moose on levain bread, with black kale coleslaw, pickled chanterelles, horseradish, caper berries, and potato crisps

TOAST SKAGEN

175/225

Klassisk toast Skagen på smörstekt levainbröd toppad med Kalix löjrom, rödlök och dill
Classic Toast Skagen on butter-fried levain bread, topped with Kalix löjrom, red onion, and dill

Jukebe

SHARING

RENSADEL

Liten renbuljong med rotsaksbrunoise, klimp och torkat renkött
Small reindeer broth with diced root vegetables, dumplings,
and dried reindeer meat

Rensadel från Jillie i Funäsdalen, ratatouille smaksatt med
fjällkvanne, potatisgratäng och skysås med toppmurkla
Saddle of reindeer from Jillie in Funäsdalen, ratatouille
flavoured with mountain angelica, potato gratin,
and game jus with morel mushrooms

För 4 personer | For 4 persons

3200

PIGGVAR

Kalix lörrom och chips
Kalix lörrom and crisps

Helstekt piggvar med grön sparris, duchessepotatis och brynt
smör smaksatt med liurasoja, vitlök, ingefära och hasselnötter
Whole roasted turbot with green asparagus, duchesse potatoes,
and browned butter flavoured with liura soy, garlic, ginger,
and hazelnuts

För 2 personer | For 2 persons

1800

Minngiebeapmoe

DESSERT

BLÅBÄR Cheesecake på vit choklad och blåbär med syrlig gräddfilsglass och atsinakrasse White chocolate and blueberry cheesecake, with tangy sour cream ice cream, and atsina cress	135
CHOKLAD Pralin från Alsen, chokladtryffel, chokladmousse smaksatt med rom- och kaffe, torkade hallon och åkerbärssirap Praline from Alsen, chocolate truffle, chocolate mousse flavoured with rum and coffee, dried raspberries, and arctic raspberry syrup	175
OSTAR Ostbricka med tre ostar från Norderön, hemkokt marmelad och fröknäcke Three cheeses from Norderön, homemade preserve, and seed crackers	225
RABARBER Vanilj- och rabarbersoppa med pumpa- och kardemummaglass samt havreflarn Vanilla and rhubarb soup with pumpkin and cardamom ice cream, and an oat tuille	135
ÄPPLE Strudel fylld med svenska vinteräpplen, vinterkryddad mandelmassa, amarettocremé, sirap på röda äpplen och nougatineflarn Strudel filled with Swedish winter apples, spiced almond paste, amaretto cremé, red apple syrup, and nougatine tuille	145
SORBET Två smaker – en söt, en syrlig Two scoops of sorbet – one sweet, one tangy	95
AFFOGATO Espresso med vaniljglass, med eller utan 3 cl Baileys Espresso with vanilla ice cream, with or without 3 cl Baileys	75/165
PRALIN Pralin från Alsen Praline from Alsen	40

Jovkemes

DRYCK | BEVERAGE

DRAFT BEERS

Carlsberg Export	90
Eriksberg Karaktär	95
Kronenbourg Blanc	99
Brooklyn Stonewall Inn IPA	99

LOCAL BREWS

Svartbergets Bryggeri

Copperhill Lager	99
Storm IPA	110
Happy Valley IPA	110
Roma Pils Gluten Free	110
Jämtbitter Amber Ale	110
Red Dragon Suröl	110

BOTTLED BEERS

Carlsberg Hof	82
---------------	----

CIDERS

Somersby Rosé	87
Somersby Pear	87

SOFT DRINKS

Pepsi	39
Pepsi Max	39
7up Free	39
Zingo	39
Juice (by the glass)	39
Ginger Beer	65
Pink Grape Soda	65

LOCAL SODAS

Åre Soda

Rhubard Apple	49
Pasison Lime	49
Black Currant	49
Elderflower Lemon	49

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Carlsberg 0,5%	60
Eriksberg 0,0%	65
Kronenbourg Blanc 0,0%	65
Vistakulle Apple Cider 0,0%	65
Non-Alcoholic Sparkling Wine	95

Our bartenders gladly mix exciting non-alcoholic cocktails, please ask your server for our selection!

COFFEE

Espresso	39
Double Espresso	45
Caffé Latte	47
Cappuccino	47
Americano	40
Brewed coffee	39

TEA

Earl Grey	39
Green Tea Peach	39
Rooibos 1772	39

OTHER

Hot chocolate	45
---------------	----