



Vaerie

FJÄLL | MOUNTAIN

MENY VINTER 25/26



En hyllning till samisk matkultur och våra jämtländska fjäll

Välkommen till en unik kulinarisk upplevelse. Denna meny är vår hyllning till Sápmi och den rikedom våra jämtländska fjäll erbjuder.

Här möts traditionell nordisk matlagningskonst med modern gastronomi. Vår passion ligger i att förvandla de finaste råvarorna till minnesvärda smakupplevelser.

Vi har handplockat det bästa från skog, mark och fjällvattnen. Vi väljer med omsorg lokala råvaror i den mån det går, alltid med stort fokus på hållbarhet.

Vill du veta mer om råvarornas härkomst berättar vi gärna historien bakom varje skapelse. Låt oss vägleda dig genom smakerna från fjällen.

Välkommen till bords!

A Tribute to Sámi Cuisine and Our Jämtlandic Mountains

Welcome to a unique culinary experience. This menu is our tribute to Sápmi and the rich bounty offered by our Jämtlandic mountains.

Here, traditional Nordic cuisine meets modern gastronomy. Our passion lies in transforming the finest raw ingredients into memorable culinary experiences.

We have handpicked the best from the forest, field, and mountain waters, thoughtfully selecting local ingredients wherever possible, and always with a strong commitment to sustainability.

If you wish to know more about the origin of our ingredients, we would be delighted to share the story behind each creation. Allow us to guide you through the flavours of the 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

LOCALS ÄLG

195

Finskuren svensk älg smaksatt med gräslök och Åre Gin Locals Edition, toppad med honungskurerad äggula, lingonglaze, friterad schalottenlök och kapis

Tartar of Swedish moose, flavoured with chives and Åre Gin Locals Edition, topped with honey-cured egg yolk, lingonberry glaze, fried shallots, and capers

BONDBÖNA

155

Ölbakad bondböna med svarvad friterad potatis, stuvad svartkål, picklad rättika och lingonpulver

Ale-braised broad beans with turned crispy potatoes, creamed kale, pickled radish, and lingonberry powder

RÖDING

175

Tartar på gravad fjällröding med citrusfiléer, rött äpple och yzubuljong, jordärtskockschips, toppad med chiliolja och sojamajonnäs

Tartar of cured Arctic char with citrus supremes, red apple and yuzu broth, Jerusalem artichoke chips, topped with chili oil and soy mayonnaise

RIPA

215

Halstrat whiskygravat ripbröst med svarvad friterad potatis, stuvad svartkål, picklad rättika och lingonpulver

Whisky-cured, seared ptarmigan breast with turned crispy potatoes, creamed kale, pickled radish, and lingonberry powder

Baahkes

VARMRÄTT | MAIN COURSE

FJÄLLRÖDING

335

Halstrad fjällröding med beurre blanc, smörslungad
romanesco, betor och potatispuré

Seared Arctic char with beurre blanc, buttered romanesco,
beets, and potato purée

REN

425

Reninnanlår med röd coleslaw smaksatt med liurasoja,
toppmurkestoppad salsiccia, messmörsås och potatiskaka

Charred reindeer sirloin with red liura coleslaw, morel-stuffed
salsiccia, whey butter sauce, and layered potato cake

ÄLG

335

Biff minute på svenskt älginnanlår med pommes frites,
rödvinsås, smörslungad brysselkål, knaprigt Vindelnrökt
sidfläsk och vitlökssmör

Steak minute of grilled Swedish moose sirloin with French fries,
red wine jus, buttered Brussel sprouts, crispy Vindeln-smoked
bacon, and garlic butter

BÖNA

265

Bönbiffar med lingonyoghurt, stekta röda äpplen,
päron- och morotssallad samt krämig blomkål

Bean fritters with lingonberry yoghurt, fried red apples,
pear and carrot salad, and creamed cauliflower

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
---------------	----