



Miere

KUST | COAST

MENY VINTER 25/26



Från fjäll till kust

Denna meny är vår hyllning till Sápmi och mötet mellan land och hav. Här förenas traditionell nordisk matlagning med modern gastronomi, för att låta råvarorna tala för sig själva. Vi presenterar det bästa från kalla vatten, karga kuster och fjällnära skogar – skaldjur av högsta kvalitet, fisk från hållbara bestånd och råvaror som plockas i skogens och fjällets skafferier. Genom nära samarbete med lokala producenter kan vi erbjuda hållbara råvaror av hög kvalitet.

Låt oss vägleda dig genom smakerna från fjäll till kust.

Välkommen till bords!

From Mountain to Coast

This menu is our tribute to Sápmi and the meeting between land and sea. Here, traditional Nordic cooking unites with modern gastronomy, allowing the raw ingredients to speak for themselves. We present the best from cold waters, rugged coasts, and mountain-adjacent forests – the highest quality seafood, fish from sustainable stocks, and ingredients foraged from the forest and mountain pantry. Through close cooperation with local producers, we can offer sustainable, high-quality ingredients.

Let us guide you through the flavours from mountain to coast.

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

NORDISKA EMPANADAS 185

Hemgjord empanada fylld med älg och stuvad kantarell, serverad med kryddig tångbuljong
Home made nordic empanada stuffed with moose meat and creamy chanterelles, served with a spiced seaweed broth

VEGETARISKA EMPANADAS 165

Hemgjord empanada fylld med kantarell, majs, lök och paprika, serverad med kryddig tångbuljong
Home made empanada stuffed with chanterelles, corn, onion and bell pepper, served with a spiced seaweed broth

KALIX LÖJROM 245

Potatisrån fyllda med färskost och Kalix löjrom med picklad schalottenlök, citrondroppar och dillolja
Potato wafers filled with fresh cheese and Kalix Löjrom, with pickled shallots, lemon drops, and dill oil

HAVSKRÄFTA 195

Cognacsdoftande havskräftssoppa med halstrade kammusslor, dillolja och puffad Västerbottenost
Cognac-scented langoustine soup with seared scallops, dill oil, and puffed Västerbotten cheese

Baahkes

VARMRÄTT | MAIN COURSE

TORSK Glasbakad torskrygg med sötsyrlig tomatsås, Västerbottensostchips, basilikaolja och hasselbackspotatis Slow-baked cod loin with a sweet-and-tangy tomato sauce, Västerbotten cheese crisps, basil oil, and Hasselback potatoes	345
GÖS Halstrad svensk gösfilé med smörstekt hummerkött, vitvinsås, grön sparris och potatispuré Seared Swedish pike-perch fillet with butter-fried lobster meat, white wine sauce, green asparagus, and potato purée	445
VILDSVIN Vildsvinstournedos med smörslungad ravioli, friterad salvia, kantareller, riven gårdsost från Svedjan och citron Wild boar tenderloin tournedos with butter-tossed ravioli, fried sage, chanterelles, grated Svedjan farm cheese, and lemon	325
BOVETE Linsfritters med svenskt bovete, gurkpickles, friterad ostronskivling och purjolök samt ört- och liurasojavinäggrett Lentil fritters with Swedish buckwheat, cucumber pickles, fried oyster mushrooms, leek, and liura vinaigrette	265

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 forellrom, rödlök och dill
Classic Toast Skagen on butter-fried levain bread, topped with trout roe, 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

Beställs 24 timmar innan servering

To be ordered 24 hours before serving

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