

Lunch | Lunsje

11.30-15.00

SVENSKA DELIKATESSER SWEDISH DELICACIES

ÖLKORV

125

Älg- och renkorv från Jillie i Funäsdalen

*Moose and reindeer sausages from
Jillie i Funäsdalen*

SALTGURKA OCH VODKA

30/155

Saltgurka, honung och smetana med
eller utan 4 cl vodka från Åre Bränneri

*Pickled cucumber, honey, smetana,
with optional 4 cl Åre Bränneri vodka*

KAVIAR

995

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*

LÖJROM FRÅN KALIX

550

50 g Kalix löjrom med blinier, smetana,
citron och finhackad rödlök

*50 g vendace roe, traditionally served with blinis,
smetana, lemon, and finely diced red onion*

FÖRRÄTT ÅVTENE | STARTER

RÅBIFF

165/255

Råbiff på svensk älg med dijoncrème,
rödbeta, kapis, gravad äggula och pepparrot
Hel portion serveras med pommes frites

*Swedish moose with Dijon cream,
beetroot, capers, cured egg yolk, and horse-
radish – the full portion served with French fries*

SOUVAS

225

Halstrad souvas med brynt smör, Gaahkoe
(samiskt tunnbröd) och rårörda lingon

*Seared souvas with browned butter,
Gaahkoe (traditional sámí flatbread) and
fresh lingonberries*



Please ask your server about allergens. Prices are listed in SEK.

VARMRÄTT BAAHKES | MAIN COURSE

REN 245
Renskav från Jillie i Funäsdalen med schalotten-
lök, kantareller, potatispuré, rårörda lingon,
toppad med krispiga svartkålschips

*Sautéed reindeer from Jillie in Funäsdalen with
shallots, chanterelles, mashed potatoes, fresh
lingonberries, topped with crispy black kale chips*

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 soja-
burgare 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*

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*

FISKSOPPA 195
Gräddig fisk- och skaldjursoppa smaksatt med
tomat, chili, vitlök och dill, toppas med rostade
rotfrukter och saffransrouille, serveras med
vitlöksbröd

*Creamy fish and shellfish soup flavoured
with tomato, chili, garlic, and dill, topped with
roasted root vegetables and saffron rouille,
served with garlic bread*

ROSTADE ROTSAKER 195
Rostade rotsaker med lins- och bönragu toppad
med citrondreamfraiche och friterad purjolök

*Roasted root vegetables with lentil and bean
ragout topped with lemon dream fraîche and
fried leek.*

SIDES

POMMES FRITES 55
French Fries

CHIPOTLEDRESSING 15
Chipotle Dressing

BEARNAISESÅS 15
Béarnaise Sauce

TARTIFLETTE PÅ VIT CAPRIN 95
Tartiflette with White Caprin Cheese

GRÖNSALLAD MED VINÄGRETT 65
Green Salad with Vinaigrette

**VITLÖKSBRÖD MED
VÄSTERBOTTENSOST** 75
Garlic Bread with Västerbotten Cheese



DESSERT MINNGIEBEAPMOE

**"TARTE TATIN" PÅ PÄRON
MED KANELGLASS** 145
Pear Tarte Tatin with cinnamon ice cream

**DAGENS GLASS/SORBET
MED TILLBEHÖR** 55
Today's Ice Cream/Sorbet with accompaniments

OSTAR 220
Ostbricka med tre ostar från Norderön, hemkockt
marmelad och fröknäcke

*Three cheeses from Norderön, homemade pre-
serve, and seed crackers*