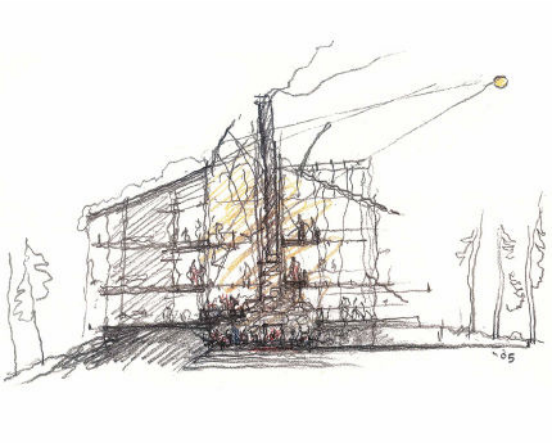

Vaerie

VÅR | SPRING

Copperhill
MOUNTAIN LODGE
ÅRE

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 75
Olives

MARCONAMANDLAR 75
Marcona Almonds

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

KALIX LÖJROM 550
50 g Kalix löjrom med blinier, smetana, citron
och finhackad rödlök
50 g Kalix Löjrom, with blinis, smetana, lemon,
and finely diced red onion

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

Åvtene

FÖRRÄTT | STARTER

LOCALS ÄLG 195
Finskuren svensk älg smaksatt med gräslök och Åre Gin Locals Edition, toppad med honungskurerad äggula, lingonglaze, friterad schalottenlök och kapris
Tartar of Swedish moose, flavoured with chives and Åre Gin Locals Edition, topped with honey-cured egg yolk, lingonberry glaze, fried shallots, and capers

VEGETARISKA EMPANADAS 165
Hemgjord empanada fylld med kantarell, majs, lök och paprika, serverad med kryddig tångbuljong
Homemade 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

HALSTRAD SUOVAS 195
Brynt smör, Gaahkoe (säckbröd), rårörda lingon
Grilled suovas, browned butter, Gaahkoe (traditional sámi bread), lingonberries

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

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, toppmurklestoppad salsiccia, messmörsås och potatiskaka
Charred reindeer sirloin with red liura coleslaw, morel-stuffed salciccia, 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

GÖS 445
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

BOVETE 265
Linsfritters med svenskt bovete, gurkpickles, friterad ostronskivling och purjolök samt ört- och liurasojavinägrett
Lentil fritters with Swedish buckwheat, cucumber pickles, fried oyster mushrooms, leek, and liura vinaigrette

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

Ttjåanghkoesijji

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

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

SALLAD MED RÖKT RÖDING 265
Syrad kål, körsbärstomat, äppelkräm, örtcrumble, vinägrett på brynt smör och forellrom
Smoked arctic char salad, pickled cabbage, cherry tomato, apple cream, herb crumble, browned butter vinaigrette, and trout roe

LÄTTRÖKT ROTSELLERISALLAD 265
Syrad kål, körsbärstomat, äppelkräm, örtcrumble, sojavinägrett och tångrom
Lightly smoked celeriac salad, pickled cabbage, cherry tomato, apple cream, herb crumble, soy vinaigrette, and seaweed roe

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

Minngiebeapmoe

DESSERT

BLÅBÄR 135
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

CHOKLAD 175
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

OSTAR 225
Ostbricka med tre ostar från Norderön, hemkokt marmelad och fröknäcke
Three cheeses from Norderön, homemade preserve, and seed crackers

RABARBER 135
Vanilj- och rabarbersoppa med pumpa- och kardemummaglass samt havreflarn
Vanilla and rhubarb soup with pumpkin and cardamom ice cream, and an oat tuille

SORBET 95
Två smaker – en söt, en syrlig
Two scoops of sorbet – one sweet, one tangy

AFFOGATO 75/165
Espresso med vaniljglass, med eller utan 3 cl Baileys
Espresso with vanilla ice cream, with or without 3 cl Baileys

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