



Meny



Vår filosofi

Vår sommarmeny är en hyllning till Sápmi och fäbodkulturen, där traditionellt mathantverk möter modern gastronomi. Från de jämtländska fjällena och skogarna, hela vägen till kusten, har vi handplockat det bästa vår natur har att erbjuda. Resultatet är hållbart vilt, insjöfisk, skaldjur och lokala ostar som förvandlas till minnesvärda smakupplevelser. Följ med oss på resan – och fråga oss gärna om historien bakom råvarorna på din tallrik.

Välkommen till bords.

OUR PHILOSOPHY

Our summer menu is a homage to Sápmi and the summer pasture heritage, where traditional culinary craftsmanship meets modern gastronomy. From the mountains and forests of Jämtland, all the way to the coast, we have hand-picked the very best that nature has to offer. The result is sustainable game, freshwater fish, seafood, and local cheeses transformed into memorable dining experiences. Join us on this journey – and feel free to ask us about the story behind the ingredients on your plate.

Welcome to the table.

Beapmetjh

SNACKS

ÖLKORV Älg- och renkorv från Jillie i Funäsdalen Moose and reindeer sausages from Jillie i Funäsdalen	125
SALTGURKA OCH VODKA Saltgurka, smetana, rosmarinshonung och krasse med eller utan 4 cl Åre Bränneri vodka Pickled cucumber, smetana, rosemary honey and watercress with optional 4 cl Åre Bränneri vodka	30/155
LÖJROM Löjrom från Kalix med krispigt potatisrån, rödlök, smetana, citron och dill Kalix roe with crispy potato wafer, red onion, smetana, lemon and dill	265
OST OCH CHARKBRICKA Ost och chark från lokala producenter, friterat tunnbröd och hemkokt marmelad Cheese and charcuterie from local producers, deep-fried flatbread and homemade jam	195
MARCONAMANDLAR Marcona Almonds	85
OLIVER Olives	85

Åvtene

FÖRRÄTT | STARTER

- ÄLG** 195
Älgtartar på smörstekt Västerbottensbrioche med friterad kapris, gruvsenapsmajonnäs, krispig schalottenlök och lingonpulver
Moose tartare on butter-fried Västerbotten brioche with deep-fried capers, Gruvsenap mayonnaise, crispy shallots and lingonberry powder
- RÖDING** 225
Sotad rödingcarpaccio med sallad på senapskål och gurka, smaksatt med vinägrett på fjällkvanne och björksav, torkade blåbär, jordärtskockschips och finriven långlagrad Sarek
Charred char carpaccio with arugula and cucumber salad, flavored with mountain angelica and birch sap vinaigrette, dried blueberries, Jerusalem artichoke chips, and finely grated Sarek cheese
- CHÈVRE CHAUD** 185
Chèvre chaud på chèvre från Tivars, gulbeta, smörstekt levain, rostade hasselnötter, mâchesallad och honung från Oppgården
Chèvre chaud with chèvre from Tivars, yellow beet, butter-fried levain, roasted hazelnuts, mâche salad, and honey from Oppgården
- PURJOLÖK** 135
Purjolöksterrin, akvavitgel, sojarostade mandlar och rödkålscrisp
Leek terrine, aquavit gel, soy-roasted almonds, and red cabbage crisp

Baahkes

VARMRÄTT | MAIN COURSE

REN Grillade lättroökta renmedaljonger med sommarkål, hasselbackspotatis, rödvinssås och lingon Grilled lightly smoked reindeer medallions with summer cabbage, Hasselback potatoes, red wine sauce and lingonberries	425
ÄLG Friterad älgkalvschnitzel med svart vitlökssmör, sardeller, kapris, citron, grönsallad och pommes frites Deep-fried moose calf schnitzel with black garlic butter, anchovies, capers, lemon, green salad and French fries	335
RÖDING Harissasmörbakad fjällrödingfilé med sotade röda endiver, persiljerotsfondant och vitvinssås smaksatt med västerbottensost och chiliolja Harissa butter-baked Arctic char fillet with charred red endives, parsley root fondant, and white wine sauce flavored with Västerbotten cheese and chili oil	385
RÖDSPÄTTA Ångad rödspättafilé, färskostdumplings, citrondroppar, broccolini och mild hummerpepparsås Steamed plaice fillet, cream cheese dumplings, lemon drops, broccolini, and mild lobster pepper sauce	315
PORTOBELLO Portobello fylld med rödbetshummus, Marconamandlar, krispiga polentapommes, örtfärskost och primörsallad Portobello mushroom stuffed with beetroot hummus, Marcona almonds, crispy polenta fries, herb cream cheese, and primeur salad	235

Copperhill Deluxe

KLASSISK CÔTE DE BOEUF
Entrecôte på ben, vitlöksfrästa
haricots verts, pommes frites,
kryddsmör och rödvinssås samt
tomatsallad

CLASSIC CÔTE DE BOEUF
Entrecôte on the bone, garlic-
sautéed haricots verts, French fries,
herb butter, red wine sauce,
and a tomato salad

FÖR 2 PERSONER
FOR 2 PERSONS

1 595 SEK

SKALDJURSPLATÅ

Ett generöst urval av färska räkor, rökta räkor, en
halv hummer, krabblor, blåmusslor, regnbågsrom
och skagenröra med nybakat bröd, citron,
Rhode Island-sås, dijonnaise och aioli

SEAFOOD PLATTER

Our seafood platter featuring a generous
selection of fresh shrimp, smoked shrimp, half a
lobster, crab claws, blue mussels, rainbow roe, and
Skagen mix, served with freshly baked bread, lemon,
Rhode Island sauce, dijonnaise, and aioli

MINIMUM 2 PERSONER
MINIMUM 2 PERSONS

995 SEK/person

SERVERAS ENDAST FREDAGAR
ONLY SERVED ON FRIDAYS

Vaajese

Vår avsmakningsmeny Vaajese komponeras dagligen och unikt för ert sällskap.
Den består av sex rätter som utforskar samisk tradition och naturens rika skafferier.
Årstidernas skiftningar styr råvaror och smaker, och varje rätt blir en liten
upptäcktsresa där nordiska ingredienser möter modern gastronomi.

Till varje servering presenteras noggrant utvalda drycker som fördjupar
upplevelsen och låter berättelsen leva vidare långt efter sista tuggan.

Leage buorre – Lea njálggat
Må det vara gott – och minnesvärt

Our tasting menu Vaajese is composed daily and uniquely for your party.
It consists of six courses that explore Sámi tradition and nature's rich pantry.
The changing seasons dictate the ingredients and flavors, and each dish becomes
a little journey of discovery where Nordic ingredients meet modern gastronomy.

Each course is accompanied by carefully selected beverages that enhance the
experience and allow the story to live on long after the last bite.

Leage buorre – Lea njálggat
May it be good – and memorable

Serveras för sällskap om 2 eller 4 personer, fredag och lördag kl 19.00.
Rekommenderas för gäster över 18 år. 2 495 SEK per person inklusive dryck
Served for parties of 2 or 4 people, Friday and Saturday at 7:00 PM.
Recommended for guests over 18 years old. 2,495 per person, including drinks

Minngiebeapmoe

DESSERT

GINO Klassisk gino på jordgubbar, banan och kiwi med hemlagad vaniljglass Classic gino with strawberries, banana and kiwi with homemade vanilla ice cream	125
PÄRONSPLIT 2.0 Cheesecake med päron- och matchatäcke, körsbär, kardemummacrumble samt päronchips Cheesecake with pear and matcha topping, cherries, cardamom crumble and pear chips	125
CHOKLADFONDANT Chokladfondant med färska bär och råkräm smaksatt med citronzest och bourbonvanilj Chocolate fondant with fresh berries and custard flavored with lemon zest and bourbon vanilla	135
CITRON- OCH VIT CHOKLADMOUSSE Citron- och vit chokladmousse, nougatineflarn, hallonremmar, färska och frystorkade bär Lemon and white chocolate mousse, nougatine tuiles, raspberry strips, fresh and freeze-dried berries	125
DAGENS SORBET/GLASS Today's sorbet/ice cream	95
AFFOGATO Espresso med vaniljglass, med eller utan 3 cl Baileys Espresso with vanilla ice cream, with or without 3 cl Baileys	75/165

Ttjaanghkoesijji

LOBBY

HAMBURGARE Copperhills 160 g smashburgare med Väddö cheddarost, gul senap, saltgurka, tomat, krispsallad och vår egen chipotledressing samt pommes frites Copperhill's 160 g smash burger with Väddö cheddar cheese, yellow mustard, pickled cucumber, tomato, crispy lettuce, and our own chipotle dressing and French fries	230
VEGOBURGARE Vegetarisk burgare på Svedjan löpeld med saltgurka, gul senap, tomat, krispsallad och vår egen chipotledressing samt pommes frites Vegetarian burger on Svedjan löpeld with pickled cucumber, yellow mustard, tomato, crispy lettuce, and our own chipotle dressing and French fries	230
HJORTKÖTTBULLAR Hjortköttbullar med gräddsås, potatispuré, pressgurka och rårörda lingon Venison meatballs with cream sauce, mashed potatoes, pressed cucumber and raw-stirred lingonberries	195
TOAST SKAGEN 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	175/225
CLUB SANDWICH Club sandwich på surdegsbröd med kyckling, Vindelnrökt sidfläsk, dijonnaise, tomat, romansallad och pommes frites Club sandwich on sourdough bread with chicken, Vindelns-smoked bacon, dijonnaise, tomato, romaine lettuce and French fries	195
SALLAD MED RÖKT RÖDING Sallad med rökt fjällröding, syrad kål, körsbärstomat, äppelkräm, örtcrumble, vinägrett på brynt smör och forellrom Smoked Arctic char salad with pickled cabbage, cherry tomatoes, apple cream, herb crumble, browned butter vinaigrette, and trout roe	275
LÄTTRÖKT ROTSELLERISALLAD Lättrökt rotsellerisallad med syrad kål, körsbärstomat, äppelkräm, örtcrumble, sojavinägrett och tångrom Lightly smoked celeriac salad with pickled cabbage, cherry tomatoes, apple cream, herb crumble, soy vinaigrette, and seaweed roe	175