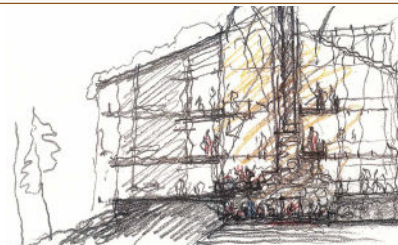


Meny



VÅR FILOSOFI | OUR PHILOSOPHY

Vår höstmeny är en hyllning till Sápmi och den levande fäbodkulturen. Här låter vi det genuina mathantverket möta nutida gastronomi i en meny som andas skog, fjäll och hav.

Från de vidsträckta jämtländska vidderna, hela vägen ut till kusten, har vi varsamt letat fram säsongens absoluta guldgruv. På tallriken samsas mustigt vilt från skog och mark med färsk insjöfisk, havets skaldjur och smakrika hantverksostar – allt omsorgsfullt tillagat för att skapa smakminnen som dröjer sig kvar.

Our autumn menu is a tribute to Sápmi and the summer pasture heritage. Here, we let genuine culinary craftsmanship meet contemporary gastronomy in a menu that breathes forest, mountain, and sea.

From the vast Jämtland expanses, all the way to the coast, we have carefully sourced the season's absolute gems. On the plate, rich game from forest and land come together with fresh freshwater fish, seafood from the ocean, and flavorful artisanal cheeses – all carefully prepared to create taste memories that linger.

Beapmetjh

SNACKS

ÖLKORV 125

Älg- och renkorv från Jillie i Funäsdalen
Moose and reindeer sausages from Jillie i Funäsdalen

SALTGURKA OCH VODKA 35/160

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

LÖJROM 275

Råraka, smetana, akvavit gel, rödlök, gräslök och citron
Kalix roe with crispy potato wafer, smetana, aquavit gel, red onion, chives, and lemon

OST OCH CHARKBRICKA 225

Ost och chark från lokala producenter, friterat tunnbröd och hemkokt marmelad
Cheese and charcuterie from local producers, deep-fried flatbread and homemade jam

MARCONAMANDLAR 95

Marcona Almonds

OLIVER 95

Olives

Cocktails

COPPERHILL SIGNATURES

PINK AURORA 175

Åre Rosé Gin - Thyme - Lime

SPRUCE SPRITS 175

Spruce Shoots - Cava - Vermouth - Soda

WHITE NOISE 175

Elderflower - Cocchi Americano - Soda - Grape Twist

ROSITA 195

Tequila - Campari - Sweet Vermouth - Dry Vermouth - Lemon Zest

OPUS 175

Bruxo X Mezcal - Pear - Lime - Honey

ABSOLUTELY ON POINT 175

Absolut Tabasco - Bay Leaf - Lime - Honey

CHEFS JULEP 185

Bourbon - Mint - Black Pepper Syrup - Olive Oil

NON ALCOHOLIC

MOCKINGBIRD 100

Lime - Honey - Hawaiian Pineapple

PALOMA ZERO 110

Grape - Lime - Honey - Rock Salt

ESPRESSO TONIC 100

Espresso Coffee - Tonic Water - Orange

Are you missing your favourite? Just let us know and we will happily make it for you as long as we have your ingredients.

The hideaway experience

AMUSE-BOUCHE

RÖDING

Gravad röding med picklade senapsfrön, dillolja, lök och norrländsk remouladsås
Cured Arctic char with pickled mustard seeds, dill oil, onion, and Norrland remoulade sauce

ÄLG

Långbakat älginnanlår, rödvinsås med karljohanssvamp, vindelnrökt sidfläsk, höstens rotsaker och potatispuré
Slow-cooked moose top round, red wine sauce with porcini mushrooms, Vindeln-smoked pork belly, autumn root vegetables, and potato purée

ÄPPLE

Friterade äppelknyten smaksatta med kanel och kardemumma serverade med syrlig messmörsglass, halloncouli samt krossade drömmar
Deep-fried apple dumplings flavored with cinnamon and cardamom, served with tangy messmör ice cream, raspberry coulis, and crushed dream cookies

565

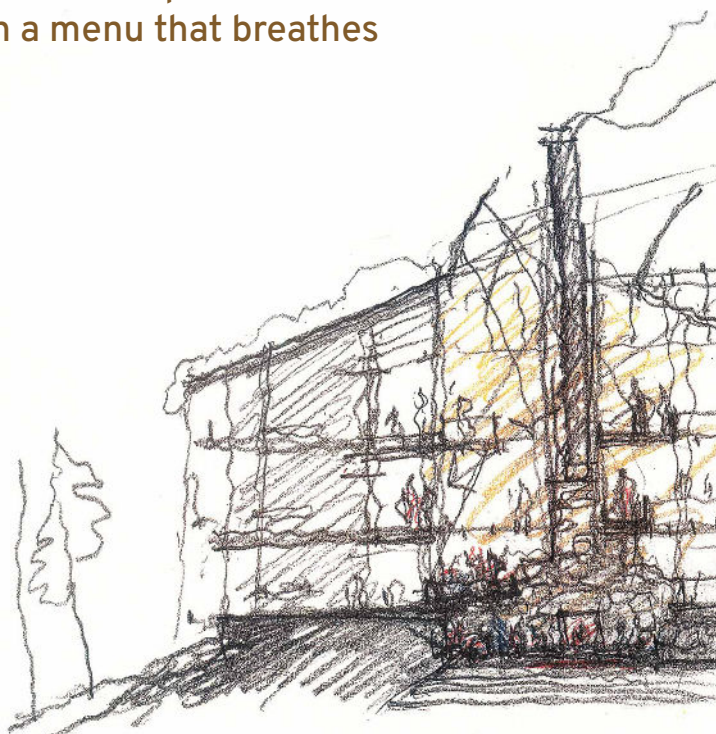
VINPAKET

Vårt vinpaket är noggrant sammansatt för att spegla det jämtländska fjällets rika smaker och säsongens finaste råvaror. Genom att anpassa våra vinval i takt med årstidernas skiftningar säkerställer vi att varje glas förhöjer rätternas karaktär och fördjupar upplevelsen. Our wine pairing has been carefully curated to reflect the rich flavours of the Jämtland mountains and the finest seasonal ingredients. By adapting our wine selection to the changing seasons, we ensure that every glass enhances the character of each dish and enriches the overall dining experience.

325

”Vi låter det genuina mathantverket möta nutida gastronomi i en meny som andas skog, fjäll och hav.”

”We let genuine culinary craftsmanship meet contemporary gastronomy in a menu that breathes forest, mountain, and sea.”



Avtene

FÖRRÄTT | STARTER

SVAMPPARFAIT

125

Parfait på tre sorters svamp med smörstekt levain-bröd, picklad schalottenlök och riven Havgus 12
Mushroom parfait with three kinds of mushrooms, butter-fried levain bread, pickled shallots, and grated Havgus 12

RÖDING

175

Gravad röding med picklade senapsfrön, dillolja, lök och norrländsk remouladsås
Cured Arctic char with pickled mustard seeds, dill oil, onion, and Norrland remoulade sauce

RÖKT SIK

135

Morotsoppa med rökt sik, havtorn, rostade pumpakärnor och dill
Carrot soup with smoked whitefish, sea buckthorn, roasted pumpkin seeds, and dill

HJORT

185

Sotad hjortcarpaccio med granatäpple, tomat, schalottenlök, physalis, morot, jalapeño, riven Sarek och rostad vitlök
Seared venison carpaccio with pomegranate, tomato, shallots, physalis, carrot, jalapeño, grated Sarek, and roasted garlic

SOUVAS

195

Gräddstuvad souvas och kantarell på friterad brioche med råörda lingon och lagrad gruyere
Cream-stewed souvas and chanterelles on fried brioche with sweetened lingonberries and aged Gruyère

Baahkes

VARMRÄTT | MAIN COURSE

ÄLG

355

Långbakat älginnanlår, rödvinsås med karljohanssvamp, vindelnrökt sidfläsk, höstens rotsaker och potatispuré
Slow-cooked moose top round, red wine sauce with porcini mushrooms, Vindeln-smoked pork belly, autumn root vegetables, and potato purée

RÅDJUR

410

Rådjursinnanlår med krispig friterad potatiskaka, gräddkockt bränd purjolök, enbärskemiglace, friterad svartkål och lingonsirap
Venison top round with crispy fried potato cake, creamed charred leek, juniper demi-glace, fried black kale, and lingonberry syrup

RÖDING

295

Bakad rödingfilé med hyvlade röda äpplen, gurka och pepparrot serveras med brynt smörsås och Williams potatis queneller
Baked Arctic char fillet with shaved red apples, cucumber, and horseradish served with browned butter sauce and Williams potato quenelles

TORSK

395

Smörstekt norsk torskrygg med rostad blomkålspuré, örtoljespräckt vitvinssås samt friterad rödlök
Butter-fried Norwegian cod loin with roasted cauliflower purée, white wine sauce split with herb oil, and fried red onion

ARANCINI

225

Arancini smaksatt med långlagrad sarek, ratatouille på sojabakade höstrotfrukter samt chilirostade kikärtor och rödbetshummus
Arancini flavored with aged Sarek, ratatouille of soy-baked autumn root vegetables, chili-roasted chickpeas, and beetroot hummus

Ttjaanghkoesijji

LOBBY

HAMBURGARE

235

Copperhills 160 g smashburgare med Vaddö cheddarost, vindelnrökt sidfläsk, gul senap, bbq-sås, tomat, krisp-sallad, karamelliserad lök samt pommes frites
Copperhill's 160 g smash burger with Vaddö cheddar cheese, Vindeln-smoked pork belly, yellow mustard, BBQ sauce, tomato, crispy lettuce, caramelized onion, and French fries

VEGOBURGARE

235

Vegetarisk burgare på Svedjans Löpeld, gul senap, BBQ-sås, tomat, krispsallad, karamelliserad lök samt pommes frites

Vegetarian burger with Svedjan's Löpeld cheese, yellow mustard, BBQ sauce, tomato, crispy lettuce, caramelized onion, and French fries

HJORTKÖTTBULLAR

195

Hjortköttbullar med gräddsås, potatispure, pressgurka och rårörda lingon

Venison meatballs with cream sauce, potato purée, pickled cucumber, and sweetened lingonberries

TOAST SKAGEN

255/175

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

CLUB SANDWICH

195/135

Club sandwich på surdegsbröd med kyckling, vindelrökt sidfläsk, dijonnaise, tomat, romansallad och pommes frites

Club sandwich on sourdough bread with chicken, Vindeln-smoked bacon, dijonnaise, tomato, romaine lettuce and French fries

POTATIS OCH PURJOLÖKSSOPPA

165

Smörstekta kantareller, rostade pumpafrön och knaperstekt sidfläsk serverad med nygräddat bröd

Butter-fried chanterelles, roasted pumpkin seeds, and crispy pork belly served with freshly baked bread

Minngiebeapmoe

DESSERT

ECLAIR

145

Eclair fylld med vanilj och chèvrekram, doppad i mjölkchoklad och serverad med hjortronmylta och friterad persilja

Éclair filled with vanilla and chèvre cream, dipped in milk chocolate and served with cloudberry preserve and fried parsley

ÄPPLE

115

Friterade äppelknyten smaksatta med kanel och kardemumma serverade med syrlig messmörsglass, halloncouli samt krossade drömmar

Deep-fried apple dumplings flavored with cinnamon and cardamom, served with tangy messmör ice cream, raspberry coulis, and crushed dream cookies

FATTIGA RIDDARE

95

Fattiga riddare med timjans-karamelliserade päron och hängd smetana lätt sötad med honung från Oppgården

French toast with thyme-caramelized pears and strained smetana lightly sweetened with honey from Oppgården

CHOKLADPUDDING

115

Vår egen chokladpudding toppad med rom-lagrade körsbär, lättvispad grädde och atsinakrasse

Our own chocolate pudding topped with rum-aged cherries, lightly whipped cream, and atsina cress

JORDÄRTSKOCKA

115

Jordärtskocksglass med choklad-karamell, torkad blåbärsockerkaka, och rårörda blåbär

Jerusalem artichoke ice cream with chocolate caramel, dried blueberry sponge cake, and sweetened blueberries

DAGENS GLASS/SORBET

95

Today's sorbet/ice cream

AFFOGATO

75/165

Espresso med vaniljglass, med eller utan 3 cl Baileys

Espresso with vanilla ice cream, with or without 3 cl Baileys

Vaajese

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

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

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, dijonaise, and aioli

MINIMUM 2 PERSONER
MINIMUM 2 PERSONS
995 SEK/person

SERVERAS ENDAST FREDAGAR
ONLY SERVED ON FRIDAYS

BESTÄLLS 24 TIMMAR INNAN SERVERING | TO BE ORDERED 24 HOURS BEFORE SERVING

Beverages

KAFFE / TE

SOFTDRINKS

Pepsi	42
Pepsi Max	42
7up Free	42
Zingo	42
Juice (by the glass)	39
Ginger Beer	65
Pink Grape Soda	65

LOCAL SODAS

Åre Soda Rhubarb Apple	49
Åre Soda Passion Lime	49
Åre Soda Black Currant	49
Åre Soda Elderflower Lemon	49

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Åre Water Sparkling 750ml	75
Åre Water Sparkling Lemon 350ml	65
Carlsberg 0,5%	60
Eriksberg 0,0%	65
Kronenbourg Blanc 0,0%	65

Vistakulle Apple Cider	65
Somersby Lemon	65
Non-Alcoholic Sparkling Wine	95

COFFEE

Espresso	39
Double Espresso	45
Caffè Latte	47
Cappuccino	47
Americano	40
Brewed coffee	39

THE

Earl Grey	39
Green Tea Peach	39
Rooibos 1772	39

AVEC

Merlet VSOP Cognac	160
Baileys Irish Cream	120

Glaslistan

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

La Rosca Cava, Catalunya, Spain	125
Bouché Cuvée Réserve Brut, Champagne, France	175
Richard Juhlin Blanc de Blanc Non Alcoholic Champagne, France	95

WHITE

La Cave Valencay, Sauvignon Blanc, France	125
Raimat Saira, Albarino, Costers del Segre, Spain	145
Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc-Rousillon, Frankrike	165
Weingut Krantz, Riesling Trocken, Pfalz, Germany	185
Edelbauer Grüner Veltliner Langenlois, Kamptal, Austria	195
Blason de Bourgogne Chablis, Burgundy, France	215

RED

Marzas Estate, Monastrell, Jumilla, Spain	125
Long Barn, Pinot Noir, Monterrey, US	145
Martoccia di Brunelli Luca, Sangiovese, Tuscany, Italy	165
Cederberg Cellars, Shiraz Merlot, Western Cape, RSA	185
Sophie Schaal, Pinot Noir, Alsace, France	215

