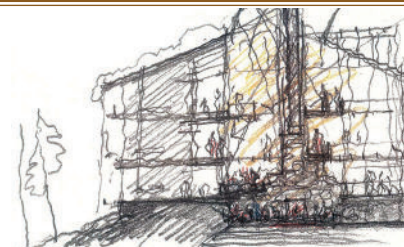


Meny



VÅR FILOSOFI

Vår höstmeny är en hyllning till Sápmi och den levande fåbodkulturen. 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 guldgrubbor. 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.

Beapmetjh

SNACKS

ÖLKORV 125
Älg- och renkorv från Jillie i Funäsdalen

SALTGURKA OCH VODKA 35/160
Saltgurka, smetana, rosmarinshonung och krasse med eller utan 4 cl Åre Bränneri vodka

LÖJROM 275
Råraka, smetana, akvavit gel, rödlök, gräslök och citron

OST OCH CHARKBRICKA 225
Ost och chark från lokala producenter, friterat tunnbröd och hemkokt marmelad

MARCONAMANDLAR 95

OLIVER 95

Cocktails

COPPERHILL SIGNATURES

PINK AURORA 175
Åre Rosé Gin – timjan – lime

SPRUCE SPRITS 175
Granskott – cava – vermouth – soda

WHITE NOISE 175
Fläder – Cocchi Americano – soda – vindruva

ROSITA 195
Tequila – Campari – söt vermouth – torr vermouth – citronzest

OPUS 175
Bruxo X Mezcal – päron – lime – honung

ABSOLUTELY ON POINT 175
Absolut Tabasco – lagerblad – lime – honung

CHEFS JULEP 185
Bourbon – mynta – svartpepparsirap – olivolja

ALKOHOLFRIA

MOCKINGBIRD 100
Lime – honung – ananas

PALOMA ZERO 110
Vindruva – lime – honung – bergsalt

ESPRESSO TONIC 100
Espresso – tonic – apelsin

Saknar du din favorit? Säg bara till, så blandar vi den gärna åt dig – förutsatt att vi har ingredienserna.

The Copperhill experience

AMUSE-BOUCHE

RÖDING

Gravad röding med picklade senapsfrön, dillolja, lök, friterad jordärtskocka och norrländsk remouladsås

ÄLG

Långbakat älginnanlår, rödvinsås med karljohanssvamp, vindelnrökt sidfläsk, höstens rotsaker och potatispuré

ÄPPLE

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

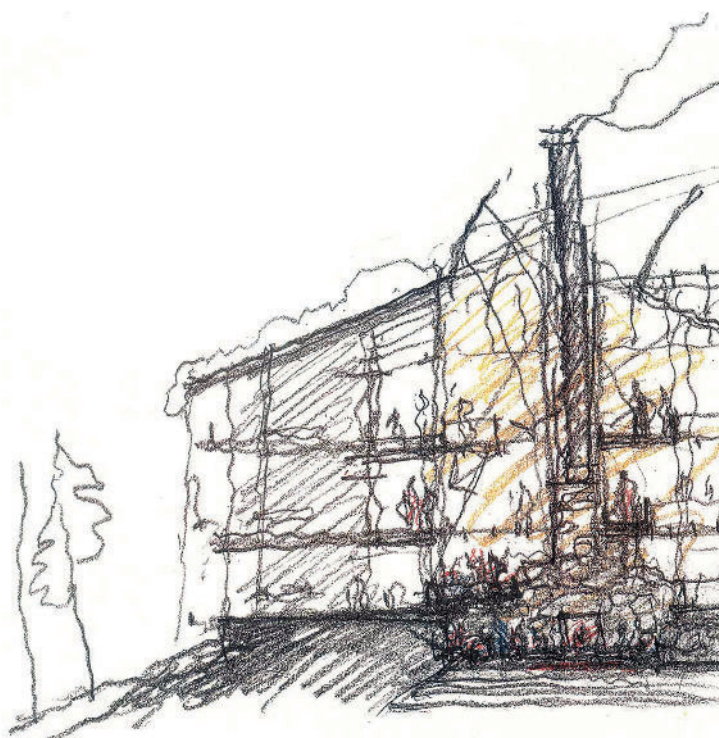
565

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.

395

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



Åvtene

FÖRRÄTT

SVAMPPARFAIT

125

Parfait på tre sorters svamp med smörstekt levainbröd, picklad schalottenlök och riven Havvus 12

RÖDING

175

Gin och enbärsravad röding med picklade senapsfrön, dillolja, lök och norrländsk remouladsås

RÖKT SIK

135

Morotssoppa med rökt sik, havtorn, rostade pumpakärnor och dill

HJORT

185

Sotad hjortcarpaccio med granatäpple, tomat, schalottenlök, physalis, morot, jalapeño, riven Sarek och rostad vitlök

SOUVAS

195

Gräddstuvad souvas och kantarell på friterad brioche med råörda lingon och lagrad gruyere

Baahkes

VARMRÄTT

ÄLG

355

Bakat och grillat älginnanlår, med rödvinsås, smörstekt karljohanssvamp, rökt sidfläsk, höstens rotsaker och potatispuré

RÅDJUR

410

Rådjursinnanlår med krispig friterad potatiskaka, gräddkockt bränd purjolök, enbärsmiglace, friterad svartkål och lingonsirap

RÖDING

295

Bakad rödingfilé med crudité på röda äpplen, gurka och pepparrot, brynt smörsås med gräslök och Williams potatis queneller

TORSK

395

Smörstekt torskrygg med rostad blomkålspuré, örtoljespräckt vitvinssås samt semitorkad och friterad rödlök

ARANCINI

225

Arancini smaksatt med långlagrad sarek, kryddig ratatouille på sojabakade höstrotfrukter samt chilirostade kikärter och rödbetshummus

Ttjaanghkoesijji

LOBBY

HAMBURGARE

235

Copperhills 160 g smashburgare med Väddö cheddarost, rökt sidfläsk, gul senap, bbq-sås, tomat, krisp-sallad, karamelliserad lök samt pommes frites

VEGOBURGARE

235

Vegetarisk burgare på Qloumi från osterian, gul senap, bbq-sås, tomat, krispsallad, karamelliserad lök samt pommes frites

HJORTKÖTTBULLAR

195

Hjortköttbullar med gräddsås, potatispure, pressgurka och råörda lingon

TOAST SKAGEN

255/175

Klassisk toast Skagen på smörstekt levainbröd toppad med forellrom, rödlök och dill

CLUB SANDWICH

195/135

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

POTATIS OCH PURJOLÖKSSOPPA

165

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

Minngiebeapmoe

DESSERT

ECLAIR

145

Eclair fylld med vanilj och chèvrekräm, ringlad med mjölkchoklad och serverad med hjortronmylta och friterad persilja

ÄPPLE

115

Friterat äppelknyte smaksatt med kanel och kardemumma serverad med syrlig messmörsglass, halloncouli samt krossade drömmar

FATTIGA RIDDARE

95

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

CHOKLADPUDDING

115

Vår egen chokladpudding toppad med romlagrade körsbär, lättvispad grädde och atsinakrasse

JORDÄRTSKOCKA

115

Jordärtskocksglass med choklad-karamell, torkad blåbärssockerkaka, och råörda blåbär

DAGENS GLASS/SORBET

95

AFFOGATO

75/165

Espresso med vaniljglass, med eller utan 3 cl Baileys

COPPERHILL DELUXE

Vaajese

Vår avsmakningsmeny Vaajese komponeras unikt för ert sällskap. Den består av sex rätter som utforskar samisk tradition och naturens rika skaffer. 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

**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

Skaldjursplata

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

MINIMUM 2 PERSONER
995/person

SERVERAS ENDAST FREDAGAR

Sharing

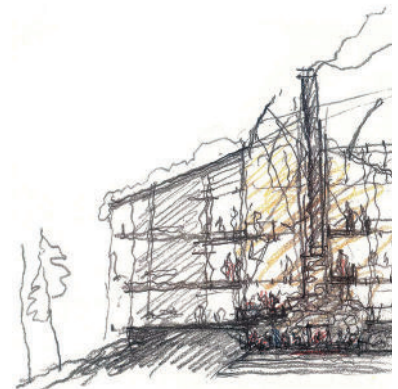
KLASSISK CÔTE DE BOEUF

Entrecôte på ben, vitlöksfrästa haricots verts, pommes frites, kryddsmör och rödvinssås samt tomat sallad

FÖR 2 PERSONER
1 595

BESTÄLLS 24 TIMMAR INNAN SERVERING

Fråga gärna din servitör om allergener. Priserna anges i SEK.



Glaslistan

VIN PÅ GLAS

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

Dryck

FATÖL

Carlsberg Export	90
Eriksberg Karaktär	95
Kronenbourg Blanc	99
Brooklyn Stonewall Inn IPA	99

LOKALBRYGGD ÖL

<i>Svartbergets Bryggeri</i>	
Copperhill Lager	99
Happy Valley IPA	110
Roma Pils, Gluten free	110
Jämtbitter Amber Ale, Gluten free	110
Weissbergen Veteöl	115
Black Mountain Stout	110

FLASKÖL

Carlsberg Hof	82
Till	89

CIDER

Somersby Citrus	87
Somersby Pear	87
Galipette Brut	105

LÄSK

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

LOKAL LÄSK

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

ALKOHOLFRIA

Åre Water Sparkling 750ml	75
Åre Water Sparkling Lemon 350ml	65
Carlsberg 0,5%	60
Eriksberg 0,0%	65
Kronenbourg Blanc 0,0%	65
Galipette 0,3%	95
Somersby Lemon	65
Non-Alcoholic Sparkling Wine	95

KAFFE

Espresso	39
Double Espresso	45
Caffè Latte	47
Cappuccino	47
Americano	40
Bryggkaffe	39

TE

Earl Grey	39
Green Tea Peach	39
Rooibos 1772	39

ÖVRIGT

Varm choklad	45
--------------	----