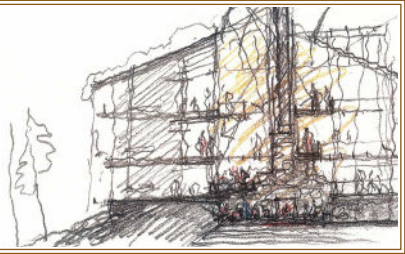
Meny FJÄLL



VÅR FILOSOFI

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 guldkorn. 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

SVENSK CAVIAR 995
Råraka, smetana, akvavitgel, rödlök, dill och citron

OST OCH CHARKBRICKA 235
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
Rödingramen, buljong, rödingquenell smaksatt med älgört, salladslök, enoki, röd chili, morot

REN
Reninnanlår, citron- och stjärnaniskonfiterad fänkål, smörig sojabönspuré, blåbärsdemiglace, friterad svartrot

CRÈME BRÛLÉE
Crème brûlée smaksatt med älgört toppad med smakrik chutney på blåbär, kumquat och vanilj

675

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

RIPA 215
Liten renblodspalt med tunnskivad rökt ripbröst, vispat granskottssmör, hjortronchutney och kålrabbichips

RÖDINGRAMEN 155
Rödingramen, buljong, rödingquenell smaksatt med älgört, salladslök, enoki, röd chili, morot

ÄLGCARPACCIO 195
Carpaccio på sotad älg, kronärtskockscaviar, rostade hasselnötter, lingonvinägrett och västerbottenstuille

KANTARELL 155
Vol-au-vent med gräddstuvade kantareller, röda äpplen, rönnbär, friterad lök och lingonpulver

Baahkes

VARMRÄTT

REN 415
Reninnanlår, citron och stjärnaniskonfiterad fänkål, smörig sojabönspuré, blåbärsdemiglace, friterad svartrot

RÖDING 315
Stekt fjällrödingfilé, krispigt havreris, rostad röd paprikasås, friterad svartkål, dillolja

ÄLG 365
Skomakarlåda på älginnanlår, buljongbräserad lök, potatispuré, rödvinssås, torkade krispiga lingon och vindelnrökt sidfläsk.

MAJS 245
Cornotto på majs med svedjan gårdsost, karljohansvamp, granskott, picklad schalottenlök samt friterad röd morot

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

Ttjåanghkoesijji

LOBBY

HAMBURGARE 235
Copperhills 160 g smashburgare med Väddö chili/ jalapeno cheddar, vindelnrökt sidfläsk, gul senap, chipotle majo, tomat, finstrimlad isbergssallad, isad silverlök samt pommes frites slungade i örtsalt

VEGOBURGARE 235
Vegetarisk burgare på Quloumi från Osterian af Jemtland, gul senap, chipotle mayo, tomat, finstrimlad isbergssallad, isad silverlök samt pommes frites slungade i örtsalt

HJORTKÖTTBULLAR 195
Kronhjortköttbullar med gräddsås, potatispuré, pressgurka och rårörda lingon

LINS OCH MISO BULLAR 165
Lins- och misobullar med smörig sojabönspuré, karamelliserad lök buljong, pressgurka och rårörda lingon

TOAST SKAGEN (hel/halv) 275 / 145
Klassisk toast Skagen på smörstekt levainbröd toppad med forellrom, rödlök och dill

RÖKT RÖDING 275
Varmrökt röding vänd i krämig dressing på bakade röda äpplen, smörstekt levainbröd, krispsallad, semitorkade tomater, friterad rödlök samt ärtskott

TORTELLONI 225
Fylld med västerbottensost och kantareller, gräddig tomatsås med svartkål, toppad med krispig västerbottensost

Minngiebeapmoe

DESSERT

CREME BRULEÉ 125 kr
Creme bruleé smaksatt med älgört toppad med smakrik chutney på blåbär, kumquat och vanilj

CHOKLADBAKELSE 145 kr
Serveras ljummen med vispad grädde smaksatt med tonkabönor samt bärkompott

ROSENKVITTEN 145 kr
Rosenkvitten cheesecake toppad med maräng serveras med ingefära- och matcha inkokta nashipäron

ÅKERBÄR 165 kr
Krämig åkerbärsbakelse gjord på italiensk maräng och mördeg serveras med vaniljglass, åkerbärssirap och atsinakrasse

FRITERAD RISGRYNSGRÖT 165 kr
Friterad risgrynsgröt smaksatt med kanel och vanilj serveras med varma hjortron och messmörsglass

DAGENS GLASS/SORBET 95kr

AFFOGATO 75 / 165
Espresso med vaniljglass, med eller utan 3 cl Baileys

COPPERHILL PRALIN 55 st / 3 för 150

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

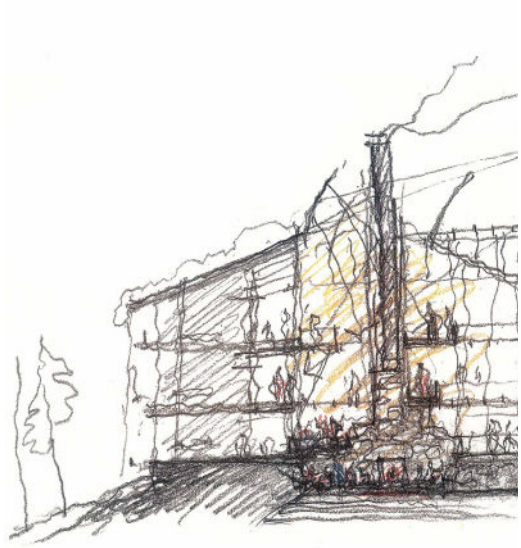
Vaajese

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



Sharing

REN
potatisgratäng, smörfrästa haricots verts, krispig friterad renlav samt syrliga lingon och rödvinssås

FÖR 2 PERSONER
1595

HÄLLEFLUNDRA
Ugnsbakad hällefilé på bädd av vitlöksfrästa skogschampinjoner med handskalade räkor, pepparrot och finskuren dill i brynt smör, serveras med potatispuré och toppas med friterad purjolök och citroncaviar.

FÖR 2 PERSONER
995

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 Resérve 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

Svartbergets Bryggeri

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
Vistakulle Semi Dry	110

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
Vistakulle Apple Cider	65
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