



**TÄRNABY
FJÄLLHOTELL**

Förrätter

Råbiff

Grovhackad oxfilé, kaprisbär, ägg-gula, dijonsenap och pepparrot.

175 kr

Svamp-våffla

Hemgjord våffla, kantareller, rödlök, Västerbottensost och crème fraîche

155 kr

Smördegstrut

Smördeg, skagenröra, stenbitsrom och dill

185 kr

Lite snacks

Marconamandlar

45 kr

Charkbricka

125 kr

Varmrätter

Klassisk Planka

Oxfile, duchessepotatis, grillad tomat, rödvinsky, bearnaisesås, baconlindad broccolini och rökt havssalt.

349 kr

Eldad rödingfile från Malgomaj

Champagnesyrad grädde, fänkålsfrö, brynt smör, löjrom & dill.

315 kr

Friterad Chevré

Chevré, honung, gul morotspuré, pumpa, rostade pumpafrön, färska örter och rökt havssalt.

265 kr

Vindelfjällens Burgare

Pulled oxfile, Vindelrökt sidfläsk, cheddarost, tomat, sallad, briochebröd, Västerbottensdipp och pommes frites.

249 kr

Äkta löjrom från Kalix

Lägg till äkta löjrom på din rätt (10g)

495 kr

Till de lite mindre

Pannkaka med sylt och glass.

Köttbullar och makaroner.

95 kr

Efterrätter

Choklادتarte

Chokladglass, mörk chokladganache och bränd maräng

145 kr

Affogato Espresso

Hasselnöts likör, dubbel espresso & Vaniljglass

135 kr

Kaffe och rom

Kaffe, chokladtryffel & diplomático rom.

165 kr

En kula glass

-Fråga oss om kvällens smak

55 kr



**TÄRNABY
FJÄLLHOTELL**

Starters

Steak tartare

Beef tenderloin tartare, caper berries, egg yolk, Dijon mustard and horseradish

175 SEK

Chanterelle waffle

Homemade waffle, local yellow chanterelles, red onion, Västerbotten cheese and crème fraîche

155 SEK

Pastry horns

Puff pastry, prawn salad, lumpfish roe and sprigs of dill

185 SEK

Some snacks

Marcona almonds

45 SEK

Charcuteries

125 SEK

Main courses

Oak planked Tenderloin beef

Tenderloin beef, pommes duchessé, grilled tomato, red wine sauce, Béarinaisé sauce, grilled bacon wrapped broccolini and smoked sea salt.

349 SEK

Charred Arctic char from Malgomaj

Champagne sour cream, fennel seeds, filet of arctic char, browned butter, whitefish roe and sprigs of dill.

315 SEK

Fried Chevré cheese

Chevré, honey, white carrot purée, pumpkin, roasted pumpkin seeds, fresh herbs and smoked sea salt.

265 SEK

Vindelfjäll Burger

Pulled beef tenderloin, smoked pork belly from Vindelns, cheddar cheese, tomato, sallad, brioche buns, Västerbotten cheese sauce and chips.

249 SEK

Authentic Kalix whitefish roe

Add some whitefish roe from Kalix to your dish (10g)

495 SEK

For those with smaller appetite

Panncakes with jam and whipped cream.

Swedish homemade meet balls and macaroni pasta.

95 SEK

Desserts

Chocolate tarte

Chocolate ice cream, dark chocolate ganache and charred meringue.

145 SEK

Affogato Espresso

Hazelnut liquor, double espresso & vanilla ice cream.

135 SEK

Coffe & rum

Coffee, chocolate truffle & Diplomático rum.

165 SEK

A scoop of ice cream

- Ask us about tonight's flavour

55 SEK