



TÄRNABY FJÄLLHOTELL

FÖRRÄTT

SKOGSSVAMPSOPPA

HALV 195 KR / HEL 245 KR

Krämig soppa på skogschampinjon toppad med tryffelolja.

RÅBIFF HALV 225 KR / HEL 349 KR

Råbiff på svensk oxfilé, hembakad briôche, picklad schimejsvamp, tryffelmajonnäs.

Hel råbiff serveras med pommes frites

CHARK 259 KR

Robust charkbricka med våra utvalda favoriter. Serveras med rostad surdegsbröd och fikonmarmelad. Lagom för 2 personer att dela.

CHEVRE 225 KR

Ungsbakad chevre med picklade betor, honung, rostade pinjenötter.

HUVUDRÄTT

RÖDING 369 KR

Smörstekt röding, potatis purée, kokta blåmusslor servad med krämig hummersås och örtolja.

PASTA CARBONARA 225 KR

Krämig pasta med knaperstekt pancetta.

OXFILÉ 369 KR

Svensk oxfilé, pommes duchesse, rödvinssky, bearnaisesås, baconlindad sparris och örtsmör.

DUMPLINGS 225 KR

Dumplings fyllda med spenat och edamameböna. Serverad med örtolja och krämig sås.

BURGARE

VINDELFJÄLLEN 225 KR

Saftig 150 grams burgare på svenskt högrek, husets bugardressing, cheddarost, Vindelrökt sidfläsk, sallad, tomat, karamelliserad lök och picklad cucumber serverad med pommes frites och Västerbottensost dressing,

Tillval burgare: Sötpotatispommes + 25 kr

JALAPEÑO 225 KR

Saftig 150 grams burgare på svenskt högrek, husets bugardressing, pepper jack ost, jalapeño, sallad, saltgurka, tomat, karamelliserad lök serverad med pommes frites och Västerbottensost dressing,

OST 195 KR

Saftig 150 grams burgare på svenskt högrek, husets bugardressing, cheddarost, sallad, saltgurka, tomat, karamelliserad lök serverad med pommes frites och Västerbottensost dressing,

DESSERT

HJORTRON 159 KR

Vår hemgjorda vanilj gelato. Serverad med varma hjortron.

CITRONTARTE 149 KR

Syrlig citrontarte.

CHOKLADFONDANT 149 KR

Dekadent chokladfontant serverad med bär och vår hemgjorda gelato.



TÄRNABY FJÄLLHOTELL

STARTERS

BEEF TARTARE

HALF 225 SEK / WHOLE 349 SEK

Beef tartare on Swedish beef tenderloin, freshly baked briôche bread, pickled schimeji mushroom and truffle mayonnaise..

Whole beef tartare is served with french fries.

WILD MUSHROOM SOUPE

HALF 195 SEK / WHOLE 245 SEK

Creamy wild mushroom soupe topped with truffle oil.

ARCTIC CHAR 369 SEK

Butter fried arctic char, potato purée, blue mussels, served with a creamy lobster sauce and herbal oil.

DUMPLINGS 225 SEK

Dumplings filled with spinach and edamamde beans, served in a creamy sauce and herbal oil.

VINDELFJÄLLEN 225 SEK

Juicy 150 g burger from swedish beef prime rib, house made buger dressing, pepper jack cheese, sallad, pickled cucumber, Vindel smoked pork belly, tomato, caramellised onion, served with french fries Västerbotten cheese dressing.

Optional: add 25 SEK to for sweet potato fries for your burger.

CLOUDBERRY 159 SEK

Vanilla gelato served with warm cloudberrries.

CHARCUTERIE BOARD 259 SEK

Charcuterie board with the chefs selection of our favorites, charcuteries, fig marmelade and a selection of cheeses. Severed with roasted sourdough bread. Perfect to share for 2 persons.

CHÈVRE 225 SEK

Baked chèvre cheese, with pickled beet roots, topped with honey and roasted pine nuts.

MAIN COURSES

BEEF TENDERLOIN 369 SEK

Swedish beef tenderloin, duchess potatoes, red wine reduction, Béarnaise sauce, grilled bacon wrapped asparagus, herbal infused butter.

PASTA CARBONARA 225 SEK

Creamy pasta with crispy smoked panchetta.

BURGERS

JALAPEÑO 225 SEK

Juicy 150 g burger from swedish beef prime rib, house made buger dressing, pepper jack cheese, sallad, pickled cucumber, jalapeño, tomato, caramellised onion, served with french fries Västerbotten cheese dressing,

CHEESE 195 SEK

Juicy 150 g burger from swedish beef prime rib, house made buger dressing, cheddar cheese, sallad, pickled cucumber, tomato, caramellised onion, served with french fries Västerbotten cheese dressing,

DESSERTS

LEMON TARTE 149 SEK

Tangy lemon tarte.

CHOCOLATE FONDANT 149 SEK

Decadent chocolate fondant served with seasonal berries and our housemade gelato.