



TÄRNABY
FJÄLLHOTELL

Mat & Vänner

FÖRRÄTT

SOMMARSALLAD 195 KR

Härlig sommarsallad med färska jordgubbar, vattenmelon, rädisor och burrata.

RÖKTA RÄKOR 189 KR

Husets rökta räkor serverad med rostad surdegsbröd och vår egna aiolidressing

CHARK 249 KR

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

TRIO AV SILL 189 KR

En trio av husets inlagda sill, serverad med färskpotatis.

HUVUDRÄTT

RÖDING 379 KR

Smörstekt svensk fjällröding serverad med färskpotatissallad och ramlöksskumm.

RISOTTO 235 KR

Krämig svart risotto med karljohansvamp och parmesanost.

- Går att få vegetarisk

OXFILÉ 379 KR

Svensk oxfilé med rostad färskpotatis serverad med rödvinssky, broccolini och örtsmör.

MOULES FRITES 279 KR

Blåmusslor i ört- och vinsås serverade med rostad surdegsbröd och pommes frites.

BURGARE

VINDELFJÄLLEN 225 KR

Saftig burgare på svenskt högre, husets bugardressing, cheddarost, Vindelrökt sidfläsk, sallad, tomat, karamelliserad lök och picklad gurka serverad med pommes frites och Västerbottensostdressing,

Tillval burgare: Sötpotatisspommes + 25 kr

TROPISK 225 KR

Saftig burgare på svenskt kyckling, jalapeño-mangodressing, sallad, ananas, tomat, picklad gurka, karamelliserad lök serverad med pommes frites och Västerbottensostdressing,

MUNGBÖNA 195 KR

Saftig burgare på mungböna, husets bugardressing, cheddarost, sallad, saltgurka, tomat, karamelliserad lök serverad med pommes frites och Västerbottensostdressing,

DESSERT

GELATO 139 KR

Vår hemgjorda gelato. Serverad med varma bär.

RABARBERPAJ 159 KR

Husets rabarberpaj serverad med vaniljgelato.

BASILIKA CHEESECAKE 159 KR

Dekonstruerad cheesecake med vit choklad och basilikaolja.



TÄRNABY
FJÄLLHOTELL

Mat & Vänner

STARTER

SUMMER SALAD - 195 SEK

Gorgeous summer salad with strawberries, watermelon, radishes served with burrata cheese and vinaigrette.

TRIO OF PICKLED HERRING 189 SEK

A trio of our house made pickled herring served with new potatoes.

CHARCUTERIE BOARD 249 SEK

Robust charcuterie tray with the chefs select cold cuts. Served with roasted sourdough bread and fig marmalade. Recommended for 2 persons.

SMOKED PRAWNS - 189 SEK

Prawns smoked in house served with roasted sourdough bread and aioli dressing.

MAIN COURSE

ARCTIC CHAR 379 SEK

Roasted swedish arctic char served with new potato salad and ramsom foam.

RISOTTO 235 SEK

Creamy black risotto with porcini mushroom and parmesan cheese.

- Is available as vegetarian option

BEEF TENDERLOIN 379 SEK

Swedish beef tenderloin med roasted new potatoes, red wine reduction, broccolini and herbal butter.

MOULES FRITES 279 SEK

Blue mussels in creamy wine sauce with fresh herbs, served with french fries.

BURGERS

VINDELFJÄLLEN 225 SEK

Swedish chuck steak burger, our house made burger dressing, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, caramelized onion, served with french fries and Västerbotten cheese dressing.

TROPICAL 225 SEK

Teriyaki infused burger made from swedish chicken, jalapeño-mangodressing, lettuce, roasted pineapple, tomato, pickled cucumber and caramelized onion. Served with french fries and Västerbotten cheese dressing.

MUNG BEAN 195 SEK

Mung bean burger, our house made burger dressing, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, caramelized onion, served with french fries and Västerbotten cheese dressing.

Optional, exchange french fries: Sweet potato fries + 25 SEK

DESSERTS

GELATO 139 SEK

Our house made gelato served with berries.

RHUBARB PIE 159 SEK

Rhubarb pie, served with our house made gelato.

BASIL CHEESECAKE 159 SEK

Deconstructed cheesecake with white chocolate and basil oil.