

Mat & Vänner

FÖRRÄTT

KANTARELLSOPPA

HALV 169 KR / HEL 279 KR

Krämig kantarellsoppa, serverad med rostad surdegsbröd och smörstekta kantareller.

TRE SORTER SILL 149 KR

Tre av kvällens kock utvalda husets sillar serverad med kokt färskpotatis.

CHARK 249 KR

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

SOMMARSALLAD

HALV 159 KR / HEL 259 KR

Ljuvlig sommarsallad med jordgubbar, burrata, toppad med vinaigrette. Serveras med vitlöksbröd.

HUVUDRÄTT

OXFILÉ 379 KR

Grillad svensk oxfilé med mandelpotatispurée, rödvinsreduktion, östsmör baconinlindad broccolini, och rostade tomater.

PASTA CARBONARA 259 KR

Krämig pasta med knaperstekt pancetta toppad med äggula.

VINDELFJÄLLENS BURGARE 225 KR

Saftig burgare på svenskt högre, husets burgardressing, cheddarost, Vindelrökt sidfläsk, sallad, tomat, picklad silverlök, serveras med coleslaw, saltgurka med pommes frites.

Tillval burgare: Sötpotatispommes + 25 kr

RÖDING 379 KR

Smörstekt svensk fjällröding serverad med mandelpotatispurée dill, sandelfjordsås och grillad citron.

PASTA PESTO 259 KR

Krämig pasta med hemgjord pesto.

TERIYAKI BURGARE 225 KR

Saftig burgare på svensk kyckling, husets teriyakidressing, karamelliserad anans, cheddarost, sallad, tomat, picklad silverlök serverad med coleslaw, saltgurka med pommes frites.

• Burgare går att få vegansk med mungbönburgare.

DIPPSÅS TILL BURGARE 30 KR

KÖKETS BURGARDRESSING

VÄSTERBOTTENSOST-DRESSING

CHILIMAJONNÄS

AIOLI

KETCHUP

SE NAP

• ALLERGIER? FRÅGA VÅR PERSONAL FÖR ALTERNATIV.



TÄRNABY
FJÄLLHOTELL

Mat & Vänner

DESSERT

CHOKLAD 159 KR

Dekadent chokladfondant serverad med vaniljgelato, bärkompott och chokladganache.

KAFFE AFFOGATO 149 KR

Dubbel spresso, vaniljgelato

RABARBERKOMPOTT 149 KR

Syrlig rabarberkompott med mynta toppad med hemgjord kolasås.

KVÄLLENS SORBET 139 KR

Kockens val av kvällens sorbet toppad med mousserande vin.





Mat & Vänner

STARTERS

CHANTARELLE SOUP

HALF 159 SEK / HEL 269 SEK

Creamy yellow chatarelle soupe served with roasted sour dough bread and butter fried chatarellles.

TRIO OF PICKLED HERRING

HALF 169 SEK / WHOLE 269 SEK

Ours chef's selection of three kinds of house made pickled herring served with new potatoes.

CHARCUTERIE BOARD 249 SEK

Robust charcuterie board with the chefs favorite charcutiers and cheese. Served with roasted sour dough bread and fig marmalade. Recommended for two persons.

SUMMER SALAD

HALF 139 SEK / WHOLE 289 SEK

Summer salad made with burrata cheese, strawberries, served with vinaigrette and garlic bread..

MAIN COURSE

BEEF TENDERLOIN 389 SEK

Grilled swedish beef tenderloin served with almond potato purée, red wine reduction, herbal butter, bacon wrapped bimi asparagus and roasted tomatoes..

PASTA CARBONARA 259 SEK

Creamy pasta with crispy oancetta topped with egg yolk.

VINDELFJÄLLEN BURGER 225 SEK

Swedish beef prime rib, house made burger dressing, cheedar cheese, Vindel smøed porkbelly, sallad, tomato, pickled white onion served with cole slaw, pickled cucumber and french fries.

Option for burger: Sweet potato fries + 25 SEK

- Burger available as vegan option with fava bean burger.

DIPPING SAUCE 30 SEK

HOUSE MADE BURGER DRESSING

VÄSTERBOTTEN CHEESE DRESSING

CHILI MAYONNAISE

AIOLI

KETCHUP

MUSTARD

- ALLERGIES? PLEASE ASK OUR STAFF FOR OPTIONS.



TÄRNABY
FJÄLLHOTELL

Mat & Vänner

DESSERTS

CHOCOLATE 159 SEK

Heavenly chocolate fondant served with vanilla gelato, berry compote and chocolate ganache.

CAFE AFFOGATO 149 SEK

Double espresso, vanilla gelato

RHUBARB COMPOTE 149 SEK

Tangy rhubarb compote served with mint and topped with caramel sauce.

CHEF'S CHOICE OF SHERBET 139 SEK

Our chef's choice of sherbet for the evening topped with sparkling wine.

