

Ausmaikiningsmeny



Fryksås
Hotell & Gestgifveri

Avsmakningsmeny

Fryksås eget surdegsbröd serveras
med ankleversmör

...

Gravad björncarpaccio smaksatt med konjak,
färsk örter och enbär. Serveras med Gulla ost
från Hansjö mejeri, blåbärscumberlandsgele,
picklade gula kantareller

...

Regnbågslax från Älvdalen
Gravad och varmrökt serveras med gurkgelé,
rödbetor, picklade maskrosknoppar samt
regnbågsrom och enskottsolja

...

Smörstekt hälleflundra serveras med rostad man-
delpotatis, svartkål, bouillabaissesås samt nordisk
salsa av fänkål, picklade plommon och granskott.

...

Svensk renytterfile med färsk korv från
Skattungbyn serveras med mjuk polenta
smaksatt med färsk rosmarin och parmesanost,
smörstekta gula kantareller,
bordelaisesås samt rönnbärschutney.

...

Mandarinsorbet

...

Osttallrik

Ett urval av lokalproducerade ostar.
Avnjuts tillsammans med marmelader
och hembakat hårt bröd.

...

Frasig Cannoli fylld med ricottacrème smak-
satt med calvados samt kompott på vinteräpplen
smaksatt med vanilj och kanel.

895 kr



Vinpaket 795 kr

The Brother Pinot Noir 2016

Nya Zeeland.

Mycket fruktig smak av körsbär, blåbär,
kryddor och med viss fatkaraktär

Vincent Grall Sancerre 2019

Frankrike, Loire

Ett friskt och mineralrikt vin med mogen citrus,
passionsfrukt och nässlor.

Leitz Rüdeshemes Riesling 2019

Tyskland. Angenämt vin med en hög trevlig syra,
mineralrik med toner av äpplen och exotiskfrukt.

Nona Priorat 2018

Spanien. Smak av röda och mörka bär, vinbär,
jordgubb och björnbär. Viss fatkaraktär.

Fonseca Porto Terra prima Organic portvin.

Portugal. Nyanserad, pepprig sötsmak av plommon och
mörka körsbär, russin, choklad och örter.

Recioto della Valpolicella Classico.

Italien. Härlig söt smal av körsbär, vanilj och viol.