

Meny



Meny A la carte

Förrätter

Saffransdoftande fisk- och skaldjurschowder (soppa) med blåmusslor, räkor och dagens fisk.

Seafood chowder scented with saffron, served with a selection of mussels, shrimps, and the daily fish

95 kr

Vegansk sötpotatis-, morot- och ingefärskroetter serveras med sataysås smaksatt med chili- och kokosgrädd samt färsk avokadosalsa

Vegan sweet potato, carrot and ginger croquettes served with a chilli and coconut satay sauce and avocado salsa

95 kr

Smörstekt hälleflundra serveras med brässerad svartrot, havskräfta, krispigt bacon och blomkålspuré smaksatt med brynt smör

Pan fried halibut accompanied with braised salsify, scampi, crispy bacon and brown butter scented cauliflower purée.

169 kr

Vid halvpension 50 kr extra

Långkokt rensida serveras med jordärtskockspuré, skogssvampsragu och souvas.

Slow cooked reindeer belly accompanied with a Jerusalem artichoke purée, forest mushroom ragu and dried reindeer shavings

155 kr

Varmrätter

Vegansk krispig filodeg fylld med rostad butternutpumpa, pulled jackfrukt och svarta bönor serveras med en kryddig paprikasås

Vegan roasted pumpkin, pulled jackfruit and black beans wrapped in krispy filo pastry and served with a spicey fire roasted capsicum sauce.

159kr

Rödingfilé serveras med svenska blåmusslor, räkor, saltbakad persiljerot och en hummersås smaksatt med saffran

Artic char accompanied with swedish blue mussels, shrimps, salt baked parsley root and finished with a saffron infused lobster sauce.

275 kr

Grillad svensk ryggbiff serveras med rostad scharlottenlökspuré, smörstekta gula kantareller, bordelaisesås, ankleversmör samt stekt potatis smaksatt med färsk timjan

Grilled swedish beef sirloin served with a roasted shallot pure, butter fried chanterelles, bordelaise sauce and a duck liver butter.

279 kr

Grillad älgfilé gratinerad med blåmögelost serveras med Västerbottenpotatis-kaka, picklad rödlök, ekologisk svampkrokett samt dragon-grönpeppar sås.

Grilled swedish moose file served with blue cheese, pickled red onion, ecological mushroom krokett, Fryksås potato terrine and a tarragon-green pepper corn sauce.

395 kr

Vid halvpension 195 kr extra för älgfilé

Dessert

Fryksås egna munkar med kanelsocker, hjortron och vaniljglass

Fresh mini doughnuts served with cinnamon sugar,
cloud berries and vanilla ice cream.

89 kr

Bakad dulce de leche cheesecake med karamelliserad persika och vispad grädde

Baked dulce de leche cheesecake served with caramelised
peaches and whipped cream.

99 kr

Choklad och skogsbär

Madagaskisk ekologisk mörkchokladganache serveras med blåbärspannacotta, hallongelé och björnbärskompott

Chocolate and forest berries.
Madagascar ecological chocolate accompanied with a blue berry panacotta,
rasberry gel and black berry compot

115 kr

Raw hallon- och chokladkaka med vegansk vaniljglass och chokladsås

Raw raspberry and chocolate slice served with vegan vanilla ice cream

89 kr

Ostvagn

Ett urval av lokalproducerade ostar.

Avnjuts tillsammans med olika marmelader och hembakat hårt bröd.

Selection of local cheeses accompanied with marmalade's and hard bread

159 kr

Vid halvpension 55 kr extra

Information om eventuella allergener
i våra rätter kan du alltid få från vår personal