



Fryksås
Hotell & Gestgifveri



Meny

Välkommen till bords!

*Vi är glada att se dig som gäst hos oss.
Vår filosofi är att mat och dryck skall vara en njutning
för både gom och öga.*

*Eftersom vi sätter höga krav på färska
råvaror av bästa kvalitet väljer vi
närproducerat och kravmärkt
så mycket vi kan.*

*I mån av tillgång och säsong använder
vi alltid grönsaker och primörer från orten.
Våra menyer är anpassade efter
årstidernas växling och tillgången
av lokalproducerade råvaror.*

*Valet av rätter speglar genuina svenska
smaker blandat med nya spännande
råvaror och kombinationer där vilt
och närodlat går som en röd tråd.*

*I vår meny hittar du exempelvis svensk ren, älg och björn.
Svamp och granskott från skogarna runt omkring
Fryksås och lokalproducerade ostar.*

*Vår ambition är, och har alltid varit,
att skapa en helhetsupplevelse för gästen.
Till hjälp har jag våra duktiga
medarbetare i kök och service.
Vår önskan för dig som gäst är att
skapa en upplevelse och en plats att
längta tillbaka till.*

Välkommen till bords!

*Ulla Karlsson
med personal*

Förrätter

Pumpapolenta (Vegan)

Rostad pumpapolenta med Rättviks ärtor, morots roulettes, rökt blomkålspuré, picklade kantareller, basilika infuserad torkad cocktailtomat och krispig lotusrot.

Roasted pumpkin polenta served with Rättvik peas, purple carrot roulettes, smoked cauliflower purée, pickled yellow chanterelles, basil infused dried cocktailtomatoes and crispy lotus root. (Vegan)

149 kr

Kalixlöjrom

Kalixlöjrom med ärt och pepparrots spiral, Västerbottenterrin, inlagd rödlök och citrus marinerade tångpärlor.

Kalixlöjrom (vendace roe) resting on a green pea and horseradish puree served with a Västerbotten cheese terrine pickled red onions and citrus marinated seaweed pearls.

189 kr

Gösfilé

Gösfilé med havskräftor, serveras med saltbakad rotselleri, fänkålsconsommé, svart tryffel och regnbågsrom från Älvdalen samt en vit te infusion

Perch file with scampi, salt baked swede, fennel consommé, black truffle, rainbow trout roe from Älvdalen and a white tea infusion.

165 kr

Härlig trio av vilt

Björnwallenbergare, vildand en croute och souvas (lättrokt reninnanlår) serveras med skogssvampsketchup, picklade kantareller och tranbärs gel

Classic Swedish meat pattie of bear, wild duck wrapped in a homemade pastry and lightly smoked reindeer all accompanied with a forest mushroom ketchup, pickled yellow chanterelles and cranberry gel

165 kr

Fryksås cannelloni

Cannelloni fylld med pulled älglägg, serveras med gräddkokta murklor, pepparrotscreme samt peccorinoost från Bredsjö.

Cannelloni filled with pulled braised elk, served with creamy cooked morel mushrooms, peccorino cheese from Bredsjö and horseradish cream.

165 kr

Varmrätter

Tempeh

Tempeh gjord av Svenska gula ärtor, serveras med aubergine och paprikapure, marinerad kronärtskocka, betor samt saffrans sous vide fänkål och rostad okra .

Tempeh from swedish yellow peas served with a roasted aubergine and bell pepper purée, marinated globe artichokes, beets, saffron souvide fennel and rostad okra. (Vegan)

205 kr

Röding från Östersund

Stekt röding serveras med vår krämiga löjromspotatis, friterad Vannameiräka, svartkål och purjolök tillagad på två sätt.

Pan fried Arctic char accompanied with beer battered king prawns, creamy löjrom (vendace roe) potatoes, tuscan kale and Leeks done two ways.

315 kr

Grillad älgfilé

Grillade Svensk älgfilé serveras med rostad vitlökspuré, Västerbotten wonton, Fryksås potatisrösti, flower sprouts och kantarellsås.

Grilled moose fillet accompanied with a roasted garlic puree, Västerbotten cheese wonton, fryksås potato Rosti, flower sprouts and a chanterelle sauce

395 kr

Renytterfilé

Renytterfile serveras med rökt blomkålspuré, rostad okra, kronärtskocka, svart linser och Pinot Noir sky

Reindeer loin served with a smoked cauliflower puree, roasted okra, artichokes, lentils and a Pinot noir jus.

365 kr

Mjödmarinerad björn

Mjödmarinerad svensk björn serveras med saltbakad kålrot, Fryksåspotatis, gräddkokta murklor, inlagda granskott och krispig fönsterlav.

Mead marinated Bear served with salt baked swede our popular Fryksås potatoes, pickled spruce, crispy forest moss and creamy cooked morel mushrooms

395 kr

Dessertes

Nougatcheesecake

Nougatcheesecake med hasselnötsbotten, Xante pocherade päron, italiensk maräng smaksatt med havssalt,

Nougat cheesecake with Xante poached pears, toasted hazel nuts, Italian meringue and sea salt flakes

125 kr

Chokladbomb

Spännande chokladbomb fylld med filmjölksmousse smaksatt med jordgubb och lime. Serveras med het chokladsås

Exciting chocolate bamboo with mousse of skim milk flavored with strawberry and lime. Served with hot chocolate sauce.

125 kr

Passionspannacotta

Pannacotta med passionsfrukt och kokosgrädde samt yuzu curd, rostad kokos och passionsfrukt coulis

Passion fruit and coconut cream pannacotta accompanied with yuzu curd and toasted coconut and passion fruit coulis (Vegan)

89 kr

Ostvagn

Ett urval av lokalproducerade ostar. Serveras med olika marmelader och hembakat hård bröd.

A selection of local cheeses served with marmelades and home baked hard bread

160 kr

•••

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

Avsmakningsmeny

Gösfilé med havskräftor, serveras med saltbakad rotselleri, fänkålsconsommé, svart tryffel och regnbågsrom från Älvdalen samt en vit te infusion

Perch file with scampi, salt baked swede, fennel consommé, black truffle, rainbow trout roe from Älvdalen and a white tea infusion.

...

Röding från Östersund

Stekt röding serveras med vår krämiga löjromspotatis, friterad Vannameiräka, svartkål och purjolök tillagad på två sätt.

Pan fried Arctic char accompanied with beer battered king prawns, creamy löjrom (vendace roe) potatoes, tuscan kale and Leeks done two ways.

...

Fryksås cannelloni

Cannelloni fylld med pulled älglägg, serveras med gräddkokta murklor, pepparrotscreme samt peccorinoost från Bredsjö.

Cannelloni filled with pulled braised elk, served with creamy cooked morel mushrooms, peccorino cheese from Bredsjö and horseradish cream

...

Renytterfile serveras med rökt blomkålspuré, rostad okra, kronärtskocka, svart linser och Pinot Noir sky

Reindeer loin served with a smoked cauliflower puree, roasted okra, artichokes, lentils and a Pinot noir jus.

...

Sorbet

Ett urval av lokalproducerade ostar.

Serveras med olika marmelader och hembakat hård bröd.

A selection of local cheeses served with marmelades and home baked hard bread.

...

Nougatcheesecake med hasselnötsbotten, Xante pocherade päron, italiensk maräng smaksatt med havssalt,

Nougat cheesecake with Xante poached pears, toasted hazel nuts, Italian meringue and sea salt flakes

845 kr

Vegetarisk Avsmakningsmeny

Fänkål på tre sätt

Fennel three ways

...

Rökt blomkålpure med stekt skogssvamp, ruccola och granskotts vinegrette

Smoked cauliflower puree with pan fried forest mushrooms,
rocket and a spruce tree dressing

...

Rostad pumpapolenta med Rättviks ärtor, morots roulettes, rökt blomkålpuré, picklade kantareller, basilika infuserad torkad cocktailtomat och krispig lotusrot.

Roasted pumpkin polenta served with Rättvik peas, purple carrot roulettes,
smoked cauliflower purée, pickled yellow chanterelles,
basil infused dried cocktailtomatoes and crispy lotus root. (Vegan)

...

Tempeh gjord av Svenska gula ärtor, serveras med aubergine och paprikapure, marinerad kronärtskocka, betor samt saffrans sous vide fänkål och rostad okra.

Tempeh from swedish yellow peas served with a roasted aubergine and bell pepper purée,
marinated globe artichokes, rostad okra. (Vegan)

...

Sorbet

...

Pannacotta med passionsfrukt och kokosgrädde samt yuzu curd, rostad kokos och passionsfrukt coulis

Passion fruit and coconut cream pannacotta accompanied with yuzu curd and toasted coconut and passion fruit coulis (Vegan)

Pris 645

**Möjlighet att lägga till två rätter från Avsmakningsmenyn,
ex fisk, Kalixljörom och ost**

Pris 845 kr