

# 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, Regnbåge  
från Älvdalsslax, korv från Skattungbyn,  
ost från Hansjö. Svamp och granskott  
från skogarna runt omkring Fryksås.*

*I slutet av menyn kan du läsa mer  
om några av våra leverantörer*

*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!*

*Scott Ferguson, Köksmästare  
med personal*



**Information om eventuella allergener.**

**Gf** = glutenfri, **LF** = laktosfri, **MPF** = mjölkprotein fri  
**N** = innehåller nötter eller kan ha spår av nötter, **V** = vegetarisk.  
**För mer information kontakta vår personal.**

# Förrätter

**Veganska ostbollar gjorda av cashewnötter. Serveras med rostad morotshum-  
mus, krispiga buffalomarinerade blomkålsbuketter, betor och sommarsallad.**

Roasted carrot hummus served with vegan cashew nut cheese balls, crispy buffalo cauliflower florets, preserved beetroot and summer greens.

**95 kr**

**V, GF, MPF, N**



## Regnbåge från Älvdalen

**Gravad regnbåge och varmrökt regnbågsrulle serveras med  
nässel- och kokosrelish, inlagd gurkgelé samt regnbågsrom**

Rainbow trout from Älvdalen. A selection of cured and hot smoked trout accompanied with a nettle and coconut relish, pickled cucumber gele and trout roe.

**129 kr**

**GF, MPF, N**



## Charkbricka från Dalarna

**Rökt ren, älgkorv, älg hjärta och fårsalami. Serveras med nyponchutney,  
hård fårost från Bredsjö mejeri, oliver samt ramslökspesto.**

Anti pasto platter, selection of smoked moose hart, moose beer sausage, reindeer and a sheep salami served with a rosehip chutney, aged sheeps cheese from Bredsjö mejeri, olives and wild garlic pesto.

**169 kr**

**N**

**Vid paketpris 35 kr extra**



**Gravad björncarpaccio smaksatt med konjak, färska örter och enbär.  
Serveras med Gulla ost från Hansjö mejeri, blåbärs-cumberlandgele,  
picklade gula kantareller.**

Bear carpaccio cured with conjac, juniper berries and fresh herbs severed with a local hard cheese from Hansjo mejeri, blue berry Cumberland jelly and pickled chanterelles

**155 kr**

**GF**

# Varmrätter

**Krispig filodeg fylld med tempeh-quinoabiffar, rostad sötpotatis, svartkål och ekologisk ostronskivling. Rostad paprikasås samt fermenterad rädisa, hakurei (japansk majrova) och senapsfrösalsa. (vegansk)**

Crispy filo pastry filled with a fermented pea and quinoa steak, roasted sweet potato, Tuscan kale and ecological oyster mushrooms accompanied with a roasted capsicum sauce and fermented radish, hakurei (japanese turnip) and mustard seed salsa

**179 kr** V, LF, MPF



**Smörstekt rödingfilé, serveras med smörslungad färskpotatis, grön sparris, gulbetor, getostcreme samt nordisk salsa av picklade plommon, granskott och fläderblom.**

Artic char accompanied with green asparagus, yellow beets, creamy goats cheese finished with a Nordic salsa of pickled baby plums, elderberry and spruce tree tips

**289 kr** GF



**Örtbakad hjortytterfilé serveras med mjuk pumpapolenta, kronärtskocka samt bräserad cocktailtomat smaksatt med björksavs balsamico.**

Herb crusted venison served with a creamy pumpkin polenta, artichoke and birch tree braised cocktail tomatoes.

**299 kr**



**Grillad svensk älgfilé toppad med Foie gras smör och rödlöksmarmelad, potatisfondant, tryffeldoftande grönärtspuré, King ostronsvamp, bourbonsås samt sichuanpepparrök**

Grilled Swedish Moose file topped with a foie gras butter, red onion jam accompanied with fondant potatoes, black truffle scented pea purée, King oyster mushrooms and a bourbon sauce

**395 kr** GF

Vid paketpris 120 kr extra för älgfilé



# Dessert

## Fryksås dessertkruka

**Blåbärscheesecake, macarone med smak av fläderblom samt smultron-jordgubbssorbet**

Fryksås flower pot.

Blue berry cheese cake, elderflower macaron and a wild strawberry sorbet

**129 kr** GF, N

Vid paketpris 40 kr extra



## Death by chocolate

**Choklad S'more av ekologisk mörk choklad från Madagaskar, rostade marshmallows, chokladglass, chokladsås samt färska bär.**

Ecological Madagascan mud cake served with toasted marshmallows, chocolate ice cream and fresh berries

**69 kr** GF, V, N



**Vaniljglass serveras i korg med jordgubbar och vispad grädde**

Vanilla ice cream and strawberries.

**95 kr**



## Rättvikssorbet cocktail

**Sorbet från Rättviksglass serveras med frystorkade bär och färsk frukt.**

Sorbet from Rättviks ice cream served with freeze dried berries and fresh fruit

**69 kr** N



**Våra egna smakfulla chokladpraliner. Fråga oss om dagens smak**

Home made chocolates. Please ask service staff for flavours

**25 kr st** N



## Ostallrik N

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

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

**159 kr** Vid paketpris 65 kr extra

# Avsmakningsmeny

895 kr

Bokas senast kl 12.00 samma dag som ni önskar avnjuta den.

Fryksås eget surdegsbröd serveras med ankleversmör

...

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

...

Regnbåge från Älvdalen

Gravad regnbåge tillsammans med varmrökt regnbågsrulle som serveras med nässel- och kokos relish, inlagd gurkgelé samt regnbågsrom

...

Smörstekt rödingfilé serveras med grön sparris, gulbetor, getostcreme samt nordisk salsa av picklade plommon, granskott och fläderblom . Serveras med smörslungad färskpotatis

...

Örtbakad hjortytterfilé, serveras med mjuk pumpapolenta, kronärtskocka samt bräserad cocktailtomat smaksatt med björksavbalsamico.

...

Smultron och jordgubbssorbet

...

Osttallrik

Ett urval av lokalproducerade ostar.

Avnjuts tillsammans med marmelader och hembakat hårt bröd.

...

Fryksås petit four symphony

Macrone med smak av fläderblom, ice cream sandwich fylld med hjortronkonjakparfait och två smakfulla chokladpraliner.

# *Avsmakningsmeny*

## *Vegetarisk*

795kr



Bokas senast kl 12.00 samma dag som ni önskar avnjuta den.

**Fryksås eget surdegsbröd serveras med kallpressad rapsolja samt senapsblom- och ramlökspesto.**

...

**Grön sparris med gulbetor, nordisk salsa av picklade plommon, granskott och fläderblom**

...

**Rostad morotshummus, buffalomarinerade blomkålsbuketter, kronärtskocka och sommarsalladsblad.**

...

**Krispig filodeg fylld med tempeh-quinoabiffar, rostad sötpotatis, svartkål och ekologisk ostronskivling samt rostad paprikasås. Fermenterad rädisa, hakurei (japansk majrova) och senapsfrösalsa.**

...

**Smultron och jordgubbssorbet**

...

**Veganska ostbollar gjorda av cashewnötter, serveras med näselfocaccia och nypon chutney.**

...

**Death by chocolate**

**Choklad S'more av Madagaskar ekologisk mörk choklad, rostade marshmallows, chokladglass, chokladsås samt färska bär**



# *Presentation av våra leverantörer*

## *Älvdalslax*



Älvdalslax är ett småskaligt familjeföretag som startades av Mats Hjort 1982 med inriktningen att odla laxfisk. Numera är det Mats dotter Marit Beronius som driver företaget tillsammans med sin man Anders och tre anställda. Vi brinner för att odla svensk regnbåge på ett hållbart sätt, där kvalitet alltid går före kvantitet och där vi har hand om hela cirkeln. Från yngel till fisk, från fisk till rom, från rom till yngel.

## *Karelius*



Karelius & Co är ett familjeägt företag som tillverkar och säljer charkuteri- varor. Företaget grundades 1928 av Edvard Karelius. Hans specialitet var Limakorven, en delikatess som finns kvar än idag. Sedan 1998 drivs Karelius av tredje generationen, Sten & Mikael Karelius.

Vi har samma starka målsättning: Hög kvalitet med tradition och medvetet nytänkande! Därför är alla våra produkter en smakupplevelse utöver det vanliga. Anledningen är enkel – endast det bästa svenska köttet utan onödiga tillsatser används.

## *Hansjö Mejeri*



Hansjö mejeri är ett litet familjeföretag som drivs av ägaren Björn Daniels tillsammans med makan Nicolina Daniels sedan mars 2019.

Mejeri grundades av Björns föräldrar Kent Daniels och Anita Boman Daniels som då drev lantbruk med mjölkkor i Hansjö, norr om Orsa. För att komplettera mjölkgården började de tillverka en liten del ost av mjölken som producerades och såldes främst lokalt i Dalarna. Sedan dess har företaget växt och i början av 2019 tog mellansonen Björn över företaget. Idag säljs osten långt utanför Dalarnas länsgräns.

## Rättviksglass



### SÅ BÖRjade DET...

Henryk Nouvel, ägare och grundare av RättviksGlass berättar:

Idén till att skapa en egen glass fick jag genom att jag helt enkelt inte var nöjd med dem jag dittills smakat. Jag ansåg gräddsmaken i svensk glass för dominant.

Den italienska upplevde jag tvärtom som lite för "tunn".

Tanken var att få fram en glass som var ett perfekt mellanting.

Efter mycket experimenterande hade ett lyckligt gifte uppstått och år 2002 startade jag Rättviks Glass. Vi hade då en enda kiosk på torget i Rättvik.

Sedan dess har antal försäljningsställen

ökat avsevärt, trots att minimala resurser lagts på marknadsföring.

## Korvfabriken



Korvfabriken finns Skattungbyn, där de erbjuder ett brett sortiment av charkvaror, allt hantverksmässigt producerat i liten skala.

Besök gärna Korvfabrikens Gårdsbutik  
och Borgs gammelgård café & loppis