

## Fördrinkar

Hjortronbellini <i>mousserande, hjortron</i>	112:-
Dry martini <i>gin, vermout, citron, oliver</i>	84:-
Fjälcosmo <i>citron vodka, tranbärsjuice, lingon, lime</i>	84:-
Hjortron daiquirie <i>lapponia hjortron, ljus rom, lime</i>	84:-
Svartvinbärsdroppe <i>Malibu, svartvinbär, citron, soda</i>	84:-
<i>Glas mousserande/flaska</i>	84/395:-
<i>Glas champagne/flaska</i>	120/600:-

## Bistromeny

*Dryckesrekommendationer*

<b>Getost i panna från Oviken</b>	99/145:-
<i>Rödbetor, honung, pinjenötter och balsamico Chanti classico</i>	
<b>Gubbröra</b>	95/145:-
<i>Kavring, sikrom och citron Perroni och bustamon snaps</i>	
<b>Carpaccio på älg</b>	110/185:-
<i>Västerbottenost, rucculla, pinjenötter och portvin Fairview pinotage/viogner</i>	
<b>Rödvinsbrässerad oxkind</b>	130/230:-
<i>Rödvinsky, tryffel och mandelpotatispuré Ripasso valpolicella</i>	
<b>Moules frites</b>	105/169:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, citronaioli, persilja och pommes frites Le beaunois chabli</i>	
<b>Citrus marinerad torsk från Norge</b>	255:-
<i>Mandelpotatispuré, bryntsmör och riven pepparot Le beaunois chabli</i>	
<b>Grillad hängmörad biff</b>	275:-
<i>Tomat provencale, dragonsmör och pommes frites Bellingham pinotage</i>	
<b>Carins hamburgare</b>	155:-
<i>200 g nötkött, sallad, rödlök, tomat, tryffelaioli, ost och pommes frites Chanti classico</i>	
<b>Bookmakertoast</b>	210:-
<i>Hängmörad biff, dijonkräm, riven pepparot, äggula och pommes frites Cuveé d Åre</i>	
<b>Wallenbergare på älg</b>	185:-
<i>Mandelpotatispuré, råörda lingon, ärtor och brynt smörvinegrette Bellingham pinotage</i>	
<b>Sovel plank</b>	295:-
<i>Rökt älggrulle, lufttorkad älgkorv och lufttorkad skina från Åredalen, gravad röding, västerbotten ost, blenda trivera, örtagårdsdressing, aioli, tomat och oliver Murphy goode Zinfandel</i>	

## Täljstensafton på Tisdagar!

Du får en het täljsten vid bordet som är 350 grader varm tillsammans med tunt skuret kött av älg som du sedan steker själv på stenen. Till köttet dukar vi upp en buffé med goda tillbehör som 3 såser, tomat och rödlökssallad, grönsallad, smågurkor, syltlök, rostad potatis med örter och baugetter.

Pris: 285:-  
Pris: 145:-  
(barn under 12 år)

### Lite historik.....

Täljstenen i Jämtland bildades för ca 400 miljoner år sedan. Sedan 1500-talet har man brytit täljsten i Handöl, ett par mil från Åre.

Täljsten kallas även för grytsten, historiskt sett har den använts till kokkärl och gjutformar. Numera används stenen på grund av sina värmeledande egenskaper främst till kaminer och öppna spisar.

## Barnbuffé

Dukas upp alla dagar kl 17:30  
Barn under 12 år 90:-

