



Meny

FÖRRÄTTER/STARTERS

Lättgravat älginnanlår med syrade betor, pepparrotsmajonnäs och krispig fjällkoost från Vuollerim/185kr

Lightly cured inner thigh of moose with pickled beets, horseradish mayo and local Mountain Cattle cheese crisps/185sek

Rökt sik, citroncrème, färska örter och mandelpotatischips/ 175 kr

Smoked whitefish, lemon crème, fresh herbs and almond potato crisps/ 175 sek

Toast med chèvreost, rabarber, örter och blad/135 kr

Toast with chèvre cheese, rhubarb, herbs and leaves/135 kr

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Suovas – rökt renstek med svampsås, rårörda lingon och potatisstomp/310 kr

Smoked reindeer steak, mushroom sauce, lingonberries and mashed potatoes/310 sek

Röding med sommarens primörer, sikromsås och mandelpotatis/295kr

Arctic char with summer vegetables, whitefish roe sauce, fresh potatoes/295sek

Ryggbiff med vitlök- och citronmarinerade grillade grönsaker, fjällkoostcrème, klyftpotatis./335kr

Sirloin steak, lemon and garlic marinated grilled vegetables, Mountain Cattle cheese crème, potato wedges/335sek

Årrenjarkas älgburgare med ost, picklad rödlök, biffomat, pepparrotsmayo /225kr

Årrenjarka's moose burger with cheese, pickled red onions, tomato and horseradish mayo/225sek

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Vaniljglass med varma hjortron/135 kr

Vanilla ice cream with cloudberries/135 sek

Osttallrik med utvalda fjällkoostar från Vuollerim/155 kr

Cheese platter with selected Mountain Cattle cheese from Vuollerim/155 kr

Chokladfondant med glass och bär/135kr

Chocolate fondant with ice cream and berries/135kr

