



Alla  
drinkar:  
135 :-

### Hjortron sour

Hjortron, Citron,  
Socker och Äggvita

### Jordgubbsspritz

Jordgubbar, Lime,  
Soda och Cava

### Tant Gredelin

Rom, Cointreau,  
Fläder, Viol, Citron och  
Sodavatten

### Härjedarlingen

Vodka, Cointreau,  
Blåbär, Citron  
och Sodavatten

## ALKOHOLFRI 65:-

### Fizzy Pop

Bubbelgum, Blå  
Curacao, Citron  
och Sprite

### Fläder Bubblis

Fläder, Vanilj, Lime,  
Sprite och Soda

### Cranberry Whizz

Fläder, Tranbär  
och Lime

## APTITRETARE

### Saltgurka med vodka

Smetana, honung och dill

125:-

*Pickled cucumber with vodka,  
smetana, honey and dill*

## SNACKS

Nötter 30:-

Oliver 45:-

Chips 35:-

# skoter KÖKET

## FÖRRÄTTER

### Säsongens sparris 135:-

med hasselnötter, brynt smör och ramslöksmajonnäs

*Seasonal asparagus with hazelnuts, burnt butter and ramson mayonnaise*

### Inlagd Fröyalax 129:-

med kokt ägg, isad silverlök, kavringfräs, kapris, gräddfil och dill

*Pickled salmon from Fröya with silver onion, bread crisp, capers, sour cream and dill*

### Friterad grispuck 145:-

på svensk gris med chilipicklad gurka och senapsfrön

*Fried pulled pork on swedish pig with chili pickled cucumber and mustard seeds*

## VARMRÄTTER

### Kvällens ren från Härjedalen 345:-

med friterad kalvbräss, rotselleripuré, rödvinssås, polkabetor, svartvinbärsgeleé och friterad svartkål

*Tonights reindeer from Härjedalen with fried sweetbread, celeriac purée, red wine sauce, beet root, black currant jelly and fried kale*

### Skoterkökets björn och fläskkorv 220:-

stoppad med Orsholms öl hos Mora Salt & Rökning. Serveras med briochebröd, ostkräm, senapsfrön, potatiskrisp, lök och potatispuré

*Our bear and pork sausage stuffed with Orsholm beer at Mora Salt & Rökning. Served with brioche bread cheese cream, mustard seeds, potato crisp, onion and potato purée*

### Vegetariska kålknyten 185:-

med gula ärter, röda linser, svamp och lingon

*Cabbage package with yellow peas, lentels, mushroom and lingon berry*

### Fjällröding från Vilhelmina 289:-

med sandefjordssås, friterad brysselkål, syrat äpple, forellrom och kokt färskpotatis

*Char from Vilhelmina with Sandefjord sauce, brussel sprout, pickled apple, trout roe and boiled potatoes*

## EFTERRÄTTER

### Fjällvåfla 110:-

med rårörda bär och mjukglass

*Waffle with berries and soft ice cream*

### Ostbricka 45 / 135:-

med ostar från Skärvångens bymejeri. Serveras med fikonmarmelad och Skoterkökets fröknäcke

*Cheese plate with Skärvången cheese, fig marmelade and our bread*

### Chokladmousse 95:-

med färska jordgubbar och hasselnötter

*Chocolate musse with fresh strawberries and hazel nuts*

### Charkplanka (2 personer)

med lokala delikatesser

*Try our charcuterie plate for two with local delicacies 295:-*

### Vår klassiker

**Renskavspanna** på renskav från Härjedalen med svamp, lingon och potatispuré 295:-

*Our Classic: Sautéed reindeer with mushroom, lingon berry and potato purée*

# skoter KÖKET

## VITT VIN

<b>Les Calcaires</b> , Sauvignon Blanc <i>Loire, Frankrike</i>	95 / 390:-
<b>Le Courier</b> , Chenin Blanc <i>Western Cape, Sydafrika</i>	115 / 460:-
<b>Even &amp; Odd</b> , Riesling <i>Rheingau, Tyskland</i>	105 / 420:-
<b>875m</b> , Chardonnay <i>Rioja, Spanien</i>	130 / 520:-
<b>Domain Louis Moreau</b> , Chablis <i>Bourgogne, Frankrike</i>	/ 675:-

## RÖTT VIN

<b>Gallo</b> , Carbernet Sauvignon <i>Kalifornien, USA</i>	95 / 390:-
<b>Uncle Zin</b> , Zinfandel <i>Loire, Frankrike</i>	105 / 420:-
<b>Pagus Bisano</b> , Ripasso <i>Veneto, Italien</i>	140 / 560:-
<b>Cono Sur</b> , Pinot Noir <i>San Antonio Valley, Chile</i>	145 / 580:-
<b>Barolo</b> , Nebbiolo <i>Piemonte, Italien</i>	/ 895:-

## ROSÉ VIN

<b>La Méridionale</b> , Grenache <i>Languedoc, Frankrike</i>	95 / 390:-
---	------------

## SANGRIA PITCHER

350:-



**Vit Sangria** med citron,  
fläder och äpple

**Röd Sangria** med lime,  
jordgubb och rabarber

## BUBBEL

<b>Delapierre</b> <i>Cava, Spanien</i>	85 / 425:-
<b>Passione sentimento</b> <i>Prosecco, Italien</i>	95 / 475:-
<b>Etienne Dumont</b> <i>Champagne, Frankrike</i>	/ 775:-

## Öl

<b>På fat</b>	
Norrlands Guld	79:-
<b>På flaska</b>	
Mariestad	85:-
Mellerud Pilsner	65:-
<b>Från Lofsdalen</b>	
Orsholms Öring	85:-
Orsholms Midnatssöl	79:-
Orsholms Norrsken	89:-
Orsholms Folköl	55:-

## Cider

Briska	65:-
- Riesling/Persika	
- Sauvignon Blanc/Äpple	

## ALKOHOLFRITT

Coca-cola	30:-
Coca-cola zero	30:-
Fanta	30:-
Sprite	30:-
Loka	30:-
Öl	55:-
Cider	55:-
Vin	60 / 240:-
Bubbel	55 / 275:-
Kaffe / Te	25:-
Espresso	20 / 28:-
Cappucino	35:-
Varm Choklad	35:-
Latte	45:-

## AVEC

### Standard 25/cl

<b>Whiskey</b>
Jameson
Famous Grouse
Makers Mark
Mackmyra MACK

<b>Calvados</b>
Daron Fine

<b>Rom</b>
Havana club 7y

<b>Likör</b>
Baileys

### Premium 35/cl

<b>Whiskey</b>
Cragganmore
Box Dálvee
Mackmyra Svensk Ek
Laphroaig 10y
Oban 14y
Tenjaku
Lip Service rye
<b>Rom</b>
Plantation
<b>Cognac</b>
Pierre Ferrand Amber