

skoter KÖKET

Barnmeny eller allergier?
Fråga personalen



Alla
drinkar:
5 cl 135:-

Röda Vinbärs Daiquiri

Rom, Lime, Röda Vinbär &
Äggvita

Hjortron whiskey Sour

Whiskey, Citron, Sockerlag
& Hjortonskum

Lingon GT

Lingon, Gin & Tonic

Vintermargarita

Tequila, Cointreau,
Kanelsockerlag & Äpple

Skoterkökets Cosmo

Vodka, Cointreau, Tranbär,
Citron & Jordgubb

ALKOHOLFRI 65:-

Rosa pantern

Grenadin, Vanilj
& Mjök

Äppledröm

Äpple, Citron
Kanelsockerlag & Sprite

Cranberry Tonic

Tranbär, Tonic
och Lime

Kvällens Lemonad

APTITRETARE

Saltgurka med Snaps

Smetana och honung

125:-

*Pickled cucumber with snaps,
smetana and honey*

SNACKS

Nötter	35
Chips m dipp	85
Ölkorv på Björn	100

FÖRRÄTTER

Kronhjortstartar

155:- / 285:-

med jalapenoolja, syltade senapsfrön, äggkräm på brynt smör och friterad schalottenlök
Red deer tartar with jalapeno oil, pickled mustard seeds, egg cream on burnt butter and fried shallots

Tomatbaserad fisksoppa

145:- / 260:-

med fjällröding från Vilhelmina, vitt vin, skaldjursfond, gurka, blekselleri och potatis
Tomatoe based soup with perch and char from Sweden, white wine, sea food stock, cucumber, celleri and potatoes

Charkplanka för två personer

295:-

med lokala delikatesser på ren och björn
Our charcuterie board with local delicacy on reindeer and bear

Skoterkökets falafel

120:-

med citronmajonnäs, picklad steklök, kålsallad, örter, lingonspad och hembakat tortillabröd
Our falafel with lemon mayonnaise, pickled onion, cabbage salad, herbs, lingonberry juice and our tortilla bread

VARMRÄTTER

Kvällens viltkött från Härjedalen

375:-

med jordärtskockspuré, rödvinsås med svarta vinbär, friterad kalvbrässa och friterad grönkål
Tonight's version from Härjedalen with jerusalem artichoke puré, red wine sauce on blackcurrant, fried sweet bread and fried kale

Rödvinsbräserad björn

315:-

med potatisstomp, picklad pumpa, smörstekta champinjoner, skysås och knaperstekt rentunga
Ren wine braised bear with mashed potatoes, pickled pumpkin, butter fried mushrooms, gravy and fried reindeer tongue

Jordärtskocksterrine

225:-

med jordsärtskockspuré, stekta kantareller, steklök, tryffel och brynt smör
Jerusalem artichoke terrine with jerusalem artichoke puré, fried chantarelles, onion, truffles and burnt butter

Fjällaborre från Kalix

295:-

med kokt potatis, syrlig citronsås, friterad grönkål och laxrom
Perch from Kalix with boiled potatoes, lemon sauce, fried kale and salmon roe

Vår klassiska renskavspanna

325:-

med renskav från Härjedalen, potatispuré och lingon
Our classic sautéed reindeer with reindeer from Härjedalen, potatoe purée and lingon berry

Slaktarplanka för minst två personer

395:- per person

ett urval av vilt kött från Härjedalen, serveras med pommes frites, olika såser och grönsaker
Butcher plate for two people with different meat from Härjedalen, serves with fries, sauces and vegetables

EFTERRÄTTER

Fjällvåfla

110:-

med varma hjortron, chokladsås och mjukglass
Waffle with warm cloudberries, chocolate sauce and soft ice cream

Vit chokladpannacotta

95:-

med hjortrongéle, hjortron och hasselnötter
White chocolate panna cotta, cloudberry jell, cloudberries and hazel nuts

Skoterkökets kaffepaket

125:-

med bryggkaffe, tryffel och 3cl whiskey
Skoterkökets coffee package with coffee, chocolate truffle and 3cl whiskey

skoter KÖKET

VITT VIN

Cono Sur , Gewürztraminer <i>Chimbarongo, Chile</i>	105 / 420:-
Mehrlein , Riesling <i>Rheingau, Tyskland</i>	115 / 460:-
875m , Chardonnay <i>Rioja, Spanien</i>	130 / 520:-
Groiss , Grüner Vetliner <i>Niederösterreich, Österrike</i>	120 / 480:-

RÖTT VIN

Altos , Carbernet Sauvignon och Malbec <i>Cuyo, Argentina</i>	105 / 420:-
Pagus Bisano , Corvina <i>Ripasso, Italien</i>	150 / 600:-
Ogier Côtes du Rhône , Grenache <i>Rhône, Frankrike</i>	120 / 480:-
I Manenti , Barbera D'Asti <i>Piemonte, Italien</i>	130 / 520:-
Barolo , Nebbiolo <i>Piemonte, Italien</i>	/ 895:-
Châteauneuf du Pape , Grenache <i>Rhône, Frankrike</i>	/ 1160:-

ROSÉ VIN

La Méridionale , Grenache <i>Languedoc, Frankrike</i>	/ 420:-
---	---------

DESSERT VIN

Moscatel de setúbal , Muscat <i>Bacalhôa, Portugal</i>	85:-
Alambre , Muscat <i>Setúbalhalvön, Portugal</i>	95:-

BUBBEL

Delapierre <i>Cava, Spanien</i>	95 / 475:-
Etienne Dumont <i>Champagne, Frankrike</i>	/ 725:-

Öl

På fat	
Norrlands Guld	79:-
På flaska	
Mariestad	89:-
Från Lofsdalen	
Orsholms Öring	85:-
Orsholms Midnatssöl	79:-
Orsholms Norrsken IPA	89:-
Orsholms Folköl	55:-

Cider

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

ALKOHOLFRITT

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

AVEC

Standard 25/cl

Whiskey
Jameson
Famous Grouse
Makers Mark
Mackmyra MACK

Calvados
Daron Fine

Rom
Havana club 7y

Likör
Baileys

Premium 35/cl

Whiskey
Cragganmore
Box Dálvee
Mackmyra Svensk Ek
Laphroaig 10y
Oban 14y
Tenjaku
Rom
Plantation
Cognac
Pierre Ferrand Amber