

skoter KÖKET

Barnmeny eller allergier?
Fråga personalen



Alla
drinkar:
5 cl 145:-

Röda Vinbärs Daiquiri

Rom, Lime, Röda Vinbär &
Äggvita

Hjortron whiskey Sour

Whiskey, Citron, Sockerlag,
Hjortron & Äggvita

Björnbärs GT

Björnbär, Gin & Tonic

Vintermargarita

Tequila, Cointreau,
Kanelsockerlag & Äpple

Skoterkökets Cosmo

Vodka, Cointreau, Tranbär,
Citron, Jordgubb & Lingonskum

ALKOHOLFRI 65:-

Chocolicious

Hasselnöt, Karamel,
Choklad & Mjolk

Äppledröm

Äpple, Citron
Kanelsockerlag & Sprite

Cranberry Tonic

Tranbär, Tonic
och Lime

Lemonad

APTITRETARE

Saltgurka med Snaps

Smetana och honung

125:-

*Pickled cucumber with snaps,
smetana and honey*

SNACKS

Chips	45
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, rödvinssås med svarta vinbär, friterad jordärtskocka och friterad grönkål
Tonight's vension from Härjedalen with jerusalem artichoke puré, red wine sauce on blackcurrant, fried jerusalem artichoke and fried kale

Rödvinbräserad björn

315:-

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

Jordärtskocksterrine

225:-

med jorsärtskockspuré, stekt svamp, steklök, tryffel och brynt smör
Jerusalem artichoke terrine with jerusalem artichoke puré, fried mushroom, onion, truffles and burnt butter

Svensk Gös från Hjälmarens

295:-

med kokt potatis, syltig citronsås, friterad grönkål och laxrom
Pike-perch from Hjälmarens 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

Vanilj Cheesecake

95:-

med digistivebotten och rårörda bär
Vanilla Cheesecake with cake bottom and berries

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 105 / 420:-
Chimbarongo, Chile

Mehrlein, Riesling 115 / 460:-
Rheingau, Tyskland

875m, Chardonnay 130 / 520:-
Rioja, Spanien

Groiss, Grüner Vetliner 120 / 480:-
Niederösterreich, Österrike

RÖTT VIN

Altos, Carbernet Sauvignon och Malbec 105 / 420:-
Cuyo, Argentina

Pagus Bisano, Corvina 150 / 600:-
Ripasso, Italien

Ogier Côtes du Rhône, Grenache 120 / 480:-
Rhône, Frankrike

I Manenti, Barbera D'Asti 130 / 520:-
Piemonte, Italien

Barolo, Nebbiolo / 895:-
Piemonte, Italien

Châteauneuf du Pape, Grenache / 1160:-
Rhône, Frankrike

ROSÉ VIN

La Méridionale, Grenache / 420:-
Languedoc, Frankrike

DESSERT VIN

Moscatel de setúbal, Muscat 85:-
Bacalhôa, Portugal

Alambre, Muscat 95:-
Setúbalhalvön, Portugal

BUBBEL

Delapierre 95 / 475:-
Cava, Spanien

Etienne Dumont / 725:-
Champagne, Frankrike

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:-

Från Skellefteå

Kallholmens IPA 89:-

Cider

Briska 65:-
- Fläder

ALKOHOLFRITT

Coca-cola 35:-

Coca-cola zero 35:-

Fanta 35:-

Sprite 35:-

Loka 35:-

Öl 55:-

Cider 55:-

Vin 60 / 240:-

Kaffe / Te 30:-

Espresso 30 / 38:-

Cappucino 39:-

Varm Choklad 39:-

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