

Här på Lilla Vildt serverar vi mellanrätter med grunden i det svenska & lokala köket med råvaror i huvudsak från nordn & försöker ha ett tänk på hållbarhet där vi hanterar varje råvara med respekt.

Vår meny är levande & alltid under förändring, vi låter tillgång, säsong, lust & inspiration sätta prägel för detta. Vi jobbar mycket med återbruk som ni ser både i vår inredning & speglas även i delar av vårt porslin,

Vi rekommenderar ca 2-4 rätter per person & dessa serveras i olika tempo



Renköttet & Renmärgen är från Mattias Jonsson, Idre Ren, Eajran Sijte

Älgen är skjuten av Viktor runt Idre & i Tammeråsen

Rödingen är från Landön i Jämtland & Siken är svenskfångad

Grönsakerna vi använder är svenskodlade

Karl Johansvampen har vi plockat här runt Idre, i Tammeråsen & en stor del har vi fått hjälp av mormor att plocka runt Mora

Hansjöosten är från Björn & Nicolina, Hansjö Orsa

All chark i vår deli är noga utvald & kommer från producenter som värnar om sin djurhållning

SMÅTT

Ostron* Bloody Mary 39:-/st
+ ett glas bubbel I20:-/champagne I79:-

Kaviar & Vodka 249:-

Kvällens Salami 50g 89:-

Jamon Mangalica 50g I29:-

Oliver Nocellara 69:-

Marconamandlar 69:-

En bit Brillat Savarin 89:-
torkade jordgubbar & Husåknäcke

En bit Hansjöost 95:-
med marmelad & Husåknäcke

*Ostron är så kallade högrisklivsmedel & äts på egen risk

LITET

RENMÄRG I39:-

brioche, citronkräm, sikrom,
syrad schalotten, inlagda senapsfrön &
smörat brödsbul

FRITERAD POTATISTERRINE 2 st I49:-

crème fraiche, sikrom & gräslök

BRÄND GRUYÈRE II9:-

honung & rostade nötter

CHARKBRICKA 249:-

charkuterier & ost, marmelad, oliver
& Husåknäcke

MENY

GRAVAD REN I89:-

tranbär, granskott, liuraemulsion & friterad rotselleri

HANDSKUREN RÅBIFF PÅ ÄLG I95:-

brynt smörkräm, syrad schalottenlök, friterad svartrot & tryffel

SOTAD HUMMER & SIK I89:-

tryffelhollandaise, syrad morot & kålrabbi

KRONHJORT 235:-

rostad skockapuré, rödvinssås & bakad rotselleri

LÄTTRÖKT RÖDING 225:-

messmörsås, inlagda senapsfrön, potatis & forellrom

TORTELLINI I85:-

messmör, brynt smör, granny smith, salvia & mandel

BAKAD ROTSELLERI I80:-

vitvinssås, karl johansvamp, marconamandel & forellrom

KOCKENS VAL

Kocken har valt 4 rätter
från menyn,
ink dessert
+ inleds med snacks

625:-/person

DRYCKESPAKET

399:-

om du valt Kockens val
eller 4 andra rätter
fritt från menyn

Allergier? Fråga personalen

DESSERT

<u>FRITERAD MUNK</u>	<u>I29:-</u>
lingoncurd, vaniljglass, dulce de leche & pistage	
<u>CHOKLADPUDDING</u>	<u>99:-</u>
grädde på pappa Leif's vis	
<u>VINTERTRYFFEL</u>	<u>25:-</u>
chokladtryffel rullad i kakao	
<u>HANSJÖOST X 3</u>	<u>I49:-</u>
med Husåknäcke & marmelad	
<u>I KULA RÄTTVIKSGLASS</u>	<u>49:-</u>
kvällens smak	

Allergi? Fråga personalen!

BARNMENY

upp till 12 år

<u>KÖTTBULLAR</u>	<u>I25:-</u>
potatispuré, lingon & gräddsås	
<u>RÖDING</u>	<u>I25:-</u>
potatispuré & vitvinssås	
<u>BARNGLASS</u>	<u>89:-</u>
vaniljglass, choklad- & kolasås & grädde	

KAFFE

vårt kaffe görs på bönorna
Arabica & Robusta

Kaffe	40:-
Espresso	42:-
Cappuccino	50:-
Caffe Latte	50:-
Irish Coffee	I55:-
Kaffe Karlsson	I55:-
Hot Shot	70:-

Andra kaffedrinkar? Fråga oss!