

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 Delice de Bourgogne	89:-
torkade jordgubbar & Husåknäcke	
En bit Hansjöost	95:-
med marmelad & Husåknäcke	

*Ostron är så kallade högrisklivsmedel & äts på egen risk

LITET

<u>RENMÄRG</u>	I39:-
brioche, citronkräm, sikrom, syrad schalotten, inlagda senapsfrön & smörat brödsbul	
<u>FRITERAD POTATISTERRIN 2 st</u>	I49:-
crème fraiche, sikrom & gräslök	
<u>BRÄND GRUYÈRE</u>	II9:-
honung & rostade nötter	
<u>CHARKBRICKA</u>	249:-
charkuterier & ost, marmelad, oliver & Husåknäcke	
<u>VILDSVINRIB</u>	I49:-
syrlig gochujang & bubu arare	

MENY

<u>GRAVAD REN</u>	I89:-
tranbär, granskott, liuraemulsion & friterad rotselleri	
<u>HANDSKUREN RÅBIFF PÅ ÄLG</u>	I95:-
brynt smörkräm, syrad schalottenlök, friterad potatis & tryffel	
<u>PILGRIMSMUSSLA</u>	I89:-
skockapuré, blodspelsingranité, bubu arare & chili	
<u>KRONHJORT</u>	235:-
rostad skockapuré, rödvinssås & bakad rotselleri	
<u>LÄTTRÖKT RÖDING</u>	225:-
messmörsås, inlagda senapsfrön, potatis & forellrom	
<u>BAKAD SPETSKÅL</u>	I85:-
butternutpumpa, harissa & dukkah	
<u>BAKAD ROTSELLERI</u>	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

BLODAPELSINGRANITÉ I29:-

vaniljglass, rosmarinskola & nötcrumble

CHOKLADPUDDING 99:-

grädde på pappa Leif's vis

VINTERTRYFFEL 25:-

chokladtryffel rullad i kakao

HANSJÖOST X 3 I49:-

med Husåknäcke & marmelad

I KULA RÄTTVIKSGLASS 49:-

kvällens smak

Allergi? Fråga personalen!

BARNMENY

upp till 12 år

KÖTTBULLAR I25:-

potatispuré, lingon & gräddsås

RÖDING I25:-

potatispuré & vitvinssås

BARGLASS 89:-

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!