

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

Renen är från Mattias Jonsson, Idre Ren, Eajran Sijte

Älgen är skjuten av Viktor här runt Idre & i Tammeråsen

Rödingen är från Landön i Jämtland

Grönsakerna vi använder är svenskodlade så långt det går, äpplena är plockade hemma hos Simonas pappa i Säbydal

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

Hansjosten är från Björn & Nicolina, Hansjö Orsa

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



## SMÅTT

Kaviar & Vodka 249

Rökt älghjärta från Idre 89

Torkad renkorv 89

Oliver Nocellara 69

En bit Hansjöost 95  
med marmelad & Husåknäcke

## LITET

FRITERAD KROSSAD POTATIS I49  
citronkräm, stenbitsrom & gräslök

BRÄND GRUYÈRE II9  
honung & rostade nötter

CHARKBRICKA 249  
viltchark & hansjöost, marmelad,  
oliver & Husåknäcke

FISKTARTAR X 2 I49  
gräslökskräm & kanderad pistage

SLARVSYLTA X 2 I49  
nystekt tuttul

## MENY

GRAVAD REN I95  
tranbär, granskott, liura & friterad rotselleri

HANDSKUREN RÅBIFF PÅ ÄLG I95  
rökt majjo, fermenterade blåbär, friterad potatis & riven Gulla

UER CRUDO I89  
satsumas, olivolja, sichuan & krispig glasnudel

VILDAND 245  
rostad skockapuré, butternutpumpa & madeirasås med apelsin

RÖDING 235  
kålrot, inlagd kålrabbi & blåmusselvelouté

BAKAD BUTTERNUTPUMPA & SPETSKÅL I70  
het karamellsås, dukkah & nötter

SVAMPDUMPLING I80  
kålbuljong, purjo & kanderade nötter

## KOCKENS VAL

Kocken har valt 4 rätter  
från menyn,  
(varav 1 dessert)  
+ inleds med snack  
625:-/person

## DRYCKESPAKET

399:-

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

Allergier? Fråga personalen

## DESSERT

ÄPPEL- & RÖDBETSGRANITÉ I35  
vaniljpastej & saltrostad mandel

CHOKLAD- & STOUTKAKA I35  
vaniljglass & misokola

GLASS PÅ BUTTERNUT I25  
bovetecrunch

HÖSTRYFFEL 35:-  
choklad & cointreau

Allergi? Fråga personalen!

## OSTSERVERING

HANSJÖOST X 3 I49  
med Husåknäcke & marmelad

EN BIT HANSJÖOST 95  
med Husåknäcke & marmelad

BRÄND GRUYÈRE II9  
honung & rostade nötter

## KAFFE

vårt kaffe görs på börnorna  
Arabica & Robusta

Kaffe	40:-
Espresso	42:-
Cappuccino	50:-
Caffe Latte	50:-

## DRINKAR EFTER MATEN

I55:-

varma

IRISH COFFEE

KAFFE KARLSSON

FRENCH COFFEE

SWISS COFFEE

kalla

ESPRESSO MARTINI

CARAJILLO

ESPRESSO TONIC

AMARETTO SOUR

Något annat? Fråga oss

## BARNMENY

upp till 12 år

KÖTTBULLAR\* I25:-

potatispuré, lingon & gräddsås

VILTBOLOGNESE\* I25:-

tagliatelle & parmigiano

BARGLASS 89:-

vaniljglass, choklad- & kolasås,  
grädde & maräng

\*Påfyllning 39:-

