

Här på Lilla Vildt serverar vi mellanrätter med grunden i det svenska & lokala köket med råvaror i huvudsak från norden & 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

Rödingen är från Landön i Jämtland

Grönsakerna vi använder är svenskodlade

Svampen 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 med enbärsgrädde
& granolja 55

Kaviar & Vodka 249

Rökt renhjärta från Idre 89

Viktors egna vildsvins lomo 89

Mangalica 28 m I29

Oliver Nocellara 69

En bit Hansjöost 95
med marmelad & Husåknäcke

LITET

BRÄND GRUYÈRE II9
honung & rostade nötter

FRITERAD POTATISTERRIN x 2 I69
forellrom, crème fraîche & gräslök

RENMÄRG från Idre Sameby I69
citronkräm, sikrom & brioche

CHARKBRICKA 249

olika chark & olika ostar, marmelad,
oliver & Husåknäcke



KÖTT PÅ BEN

servering för 2
alltid svenskt

ryggbiff på ben från
vårt mörningsskåp
serveras med potatisterrin,
rödvinssås, kryddsmör
& söt tomatsallad

475:-

per person
(extra tillagningstid)

KOCKENS VAL

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

DRYCKESPAKET

450:-
om du valt Kockens val
eller 4 andra rätter
fritt från menyn

Allergier?
Fråga personalen

MENY

GRAVAD REN från Idre Sameby I95
tranbär, granskott, liura & friterad rotselleri

HANDSKUREN RÅBIFF PÅ KO I95

rökt majjo, fermenterade blåbär, krispig potatis
& riven Gulla

PILGRIMSMUSSLA I89

rostad skockapuré, blodapelsin & sandefjord

BAKAD REN från Idre Sameby 245
rotselleri, renbuljong & tagetesört

RÖDING 235

purjolök, äpple & blåmusselvelouté

BAKAD ROTSELLERI I85

rotselleripuré, vitvinsås, valenciamandel
& forellrom

SVAMP & KONFITERAD KÅL I85

brioche & kanderade nötter

DESSERT

CHOKLAD CREMEUX I45
lingoncurd & rågbrödsbul

GRANGLASS I25
misokola & bovetecrunch

MUNKHÅL I45
bakad madagaskarvanilj, lingonsocker
& dulce de leche

VINTERTRYFFEL 35
choklad & cointreau

OSTSERVERING

EN BIT HANSJÖOST 95
med Husåknäcke & marmelad

BRÄND GRUYÈRE II9
honung & rostade nötter

HANSJÖOST X 3 249
med Husåknäcke & marmelad

KAFFE

Kaffe 40
Espresso 42
Cappuccino 50
Caffe Latte 50

DRINKAR EFTER MATEN I55

varma
IRISH COFFEE
KAFFE KARLSSON
FRENCH COFFEE
SPANISH COFFEE

kalla
ESPRESSO MARTINI
CARAJILLO
ESPRESSO TONIC
AMARETTO SOUR

Något annat? Fråga oss