

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 är från Mattias Jonsson, Idre Ren, Eajran Sijte

Älgen är skjuten av Viktor med vänner runt Idre & i Tammeråsen

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

Kaviar & Vodka 249

Rökt renhjärta från Idre 89

Viktors egna vildsvins lomo 89

Mangalica 28m 50g 95

Oliver Nocellara 69

En bit Hansjöost 95
med marmelad & Husåknäcke

LITET

BRÄND GRUYÈRE 14m 119
honung & rostade nötter

POTATISTERRIN X 2 169
forellrom, crème fraîche & gräslök

GRILLAT RENSPETT x 2 169
karamelliserad lök

CHARKBRICKA 249
blandad ost & chark, hemkokt
marmelad, oliver & Husåknäcke

KÖTT PÅ BEN

servering för 2
alltid svenskt

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

495:-
per person
(extra tillagningstid)

KOCKENS VAL

vår fasta meny med 7
olika serveringar som
köket valt för kvällen

725:-/person

DRYCKESPAKET

550:-

passande till Kockens
Val, önskar du vinparing
utanför vår fasta meny,
prata med oss

Allergier?

Fråga personalen

MENY

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

HANDSKUREN RÅBIFF PÅ ÄLG I95
brynt smör-kräm, örtolja, skockachips, inlagd kålrot
& krusbär

SOTAD RÖDING 2I5
bakad svartrot, sommarens rabarber, forellrom &
blåmusselvelouté

VILDAND 245
rotselleri, krokett, rödvinsås & rönnbär

BAKAD PUMPA & SPETSKÅL I95
het karamellsås, brödsul & nötter

SVAMPRAVIOLI I95
trattkantarell, karamelliserad lök & skummad svampsås

DESSERT

CHOKLADPUDDING I25
grädde på pappa Leif's vis

MESSMÖRGLASS I35
tjärsirap, getmese, bovete & nötter

SAFFFRANSKAKA I55
lingoncurd, grädde & kolasås med
rosmarin

CHOKLADTRYFFEL 40
choklad & cointreau

OSTSERVERING

EN BIT HANSJÖOST 95
med Husåknäcke & marmelad

BRÄND GRUYÈRE I4m II9
honung & rostade nötter

HANSJÖOST X 3 249
med Husåknäcke & marmelad