

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 & Renmargen är från Mattias Jonsson, Idre Ren, Ejran Sjöte

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 grillad grädde & granolja 55

Kaviar & Vodka 249

Rökt renhjärta från Idre 89

Viktors egna vildsvins lomo 89

Oliver Nocellara 69

En bit Hansjöost 95
med marmelad & Husåknäcke

LITET

BRÄND GRUYÈRE 119
honung & rostade nötter

BOVETE VÅFFLA MED GULLAOST 169
forellrom, crème fraîche & gräslök

GRILLAT RENSPETT x 2 169
örtsalsa

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

475:-
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

Allergier?

Fråga personalen

DESSERT

CHOKLAD- & STOUTKAKA I55
misokola, vaniljglass & hallonpulver

MESSMÖRGLASS I35
tjärsirap, getmese & bovete

HÖSTÄPPLE I45
nötcrumble & vaniljkräm

HÖSTTRYFFEL 35
choklad & cointreau

OSTSERVERING

EN BIT HANSJÖOST 95
med Husåknäcke & marmelad

BRÄND GRUYÈRE II9
honung & rostade nötter

HANSJÖOST X 3 249
med Husåknäcke & marmelad

MENY

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

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

KRYDDSOTAD VILDAND 245
pumpa, palsternacka, madeirasås & rönnbär

GRILLAD RÖDINGMOUSSELINE 235
blåmusselvelouté, vaxböna & crudité

BAKAD PUMPA & KÅL I85
het karamellsås, brödsul & nötter