

VÄLKOMMEN!

Bergshotellet erbjuder ett attraktivt boende i en välkomnande omgivning fylld av upplevelser för alla.

Vår restaurang älskar det italienska köket och "Italien möter Hälsingland" speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

LA PIZZA

PIZZA BUFFET
SERVERAS FRÅN KL 17.00

En buffé av stenugnsbakade pizzor 210 kr

1-3 år 25 kr | 4-7 år 55 kr | 8-11 år 85 kr | 12-15 år 115 kr

Vi använder handgjorda italienska pizzabottnar och alla pizzor innehåller tomatsås (ej Bianco), mozzarellaost & oregano. (Alla pizzor går att få glutenfria, för veganskt alternativ, fråga personalen)
We use handmade Italian pizza crusts and all pizzas contains tomato sauce (not Bianco), mozzarella and oregano.

Tre formaggio

Parmesan, gorgonzola, chiliflakes, grönkål & valnötter. (går att få vegansk med svensk mozzarella.)
Three kinds of cheese, chili flakes, kale & walnuts.

Formaggio di capra "Bianco"

Parmesan, gräddfil, getost, potatis, kantareller, honung & gräslök. (vegetarisk)
Parmesan, sour cream, goat cheese, potatoes, chantarelles, honey & chives.

Costolette

Parmesan, taleggio, lokala rödbetor, nattbakad högre, grönpeppar & ruccola.
Parmesan, taleggio, local beetroots, night baked beef, green pepper & argula.

Salmone affumicato "Bianco"

Västerbottensost, gräddfil, pepparrot, potatis, rödlök, kallrökt lax & dill.
Västerbotten cheese, sour cream, horseradish, potatoes, red onion, salmon & dill.

Vesuvio "a la Bergshotellet"

Klassisk Italiensk pizza med alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.
(denna skinka finner ni dessutom på vår frukostbuffé.)
Smoked ham.

Vi rekommenderar:

Uncle Zin Appassimento, Zinfandel. Italien 2018

Soave DOC, Italien, 2018 (EKO & VEGAN) 2018

Prosecco Treviso, Extra Dry DOC, Italien (VEGAN)

Birra Moretti, ljus lager, fat, 40 cl, 4,5%

*Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra
Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.*

PIATTI SEMPLICI

ENKLARE RÄTTER / BISTRO MENU

SERVERAS FRÅN KL 15.00

Hamburger da cucina 210 kr

Lokalt kött från "Dulle" och Norrbackens lantbruk i Mo. Serveras i ciabattabröd med krispig sallad, tomat, bacon & piemento-ost. Tillbehör: Majonnäs, saltgurka & pomes. (går att få vegetarisk med Forsalloumi)

Burger in ciabatta bread w/ bacon, pimento cheese, salad, & tomatoes. Mayonnaise & fries. (Vegetarian alt; halloumi.)

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel. Italien / Helsinge Rököl, rökig lager, 50 cl, 5 %

Bergshotellets räkmacka 195 kr

Smörstekt bröd med majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, rejält med räkor och krispiga grönsaker.

A classic shrimp sandwich w/ mayonnaise, egg, red onion, vegetables & salad.

Vi rekommenderar: Even & Odd Riesling, Tyskland, 2018 / Orbaden Riviera, pilsner, 33 cl, 4,8 %

Pasta Carbonara 189 kr

Rökt sidfläsk från Björks, färsk tagliatelle, grovmalen svartpeppar, grana padano och gravad äggula av lokala ägg från Kinsta.

Tagliatelle w/ smoked pork, baked yolk, grana padano & black pepper.

Vi rekommenderar: Ré mole Bianco, Italien, 2018 / Sleepy Bulldog, pale ale, fat, 40 cl, 4,8%

Panzanella con pollo 175 kr

Matig sallad med tomat, gurka, lök, rostade grönsaker, kapris, pesto, brödkrutonger, parmesancremé & halstrad kyckling från Olof i Lenninge. (går att få vegetarisk & vegansk)

Salad w/ chicken, tomato, cucumber, onion, roasted vegetables, capers, pesto, croutons & parmesan.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Italien, 2018 / The Tail of a Whale, ALE, 33 cl, 4,8%

Pizza Vesuvio 155 kr

Klassisk Italiensk pizza med alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.

(denna skinka finner ni dessutom på vår frukostbuffé.)

Pizza w/ tomato sauce, mozzarella, smoked ham & oregano.

Vi rekommenderar: APVino Rosso, Italien, 2016 (VEGAN) / Birra Moretti, ljus lager, fat, 40 cl, 4,5%

Zuppa di pomodoro 139 kr

En mustig tomatsoppa som serveras med nymalen svartpeppar, grana padano och lantbröd från lokalt bageri.

Homemade tomato soup w/ black pepper, cheese & bread.

Vi rekommenderar: Prosecco Treviso, Extra Dry DOC, Italien (VEGAN) / Sleepy Bulldog, pale ale, fat, 40 cl, 4,8%

Tagliere grande "en stor plocktallrik för en eller för två att dela på" 179/329 kr

Utvald Italiensk salami & prosciutto med pesto, taleggio, pecorino, cambolina från Jarseost med aprikoser, oliver, lantchips med majonnäs, rostade grönsaker, semitorkade tomater & kökets vitlöksbröd av lantbröd från lokalt bageri.

Pickle plate w/ prosciutto, taleggio, pecorino, apricots, chips w/ smoked mayonnaise. Italian cheeses & olives.

Vi rekommenderar: Pagus Bisano Ripasso DOC, Italien / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

PICCOLO

SMÅTT & GOTT / BEFORE DINNER

SERVERAS FRÅN KL 15.00

- Ostron med citron | *Oyster w/ lemon* - 40 kr/st
- Tio skivor av vår utvalda italienska salami | *Ten slices of salami* - 60 kr
- Tio st marinerade mammutoliver | *Ten pieces of marinated mammoth olives* - 55 kr
- Pommes frites med majonnäs | *Fries w/ homemade mayonnaise* - 49 kr
- En bit taleggio & en bit pecorino | *One piece of Taleggio and one piece of Pecorino* - 60 kr
- Vitlöksbröd | *Garlic bread* - 45 kr
- Chilinötter alt Jordnötter | *Chili nuts / Peanuts* - 35 kr

A LA CARTE | SERVERAS FRÅN KL 17.00

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER / APPETIZERS

Ostriche grattugiati | 115 kr

3 st ostron gratineras med smör, vitlök, pecorino, persilja, chili & balsamvinäger.
(Serveras så långt lagret räcker)

Three oysters w/ butter, garlic, Pecorino, parsley, chili & balsamic.

Vi rekommenderar: Bach Brut, Cava, Spanien (VEGAN) / Wisby stout, Gotlands bryggeri, 33 cl, 5 %

Burratina | 125 kr

Frägst mejeri vann SM i mathantverk med sin Burratina. Denna variant på mozzarellaost med gräddig och krämig fyllning serveras med sojarostade hasselnötter, semitorkade tomater, brödkrutonger, pesto & brynt smör. (vegetarisk)

Creamy mozzarella w/ roasted hazelnuts, dried tomatoes, croutons, pesto & browned butter.

Vi rekommenderar: Ré mole Bianco. Vermentino, Trebbiano. Italien / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, fat, 5,8 %

Tartaro di barbabietola | 110 kr

Vi lagar tartar av rödbetor från Jordnära produkter och smaksätter med pepparrot. Serveras med friterat stödebröd, purjolöksaska & kapris. (vegansk)

Tartar of beetroots w/ horseradish. Served w/ bread, capers & leek powder.

Vi rekommenderar: Grillo, Italien, 2017 (EKO) / Melleruds Utmärkta Pilsner, 33 cl, 4,5%

Tartaro di manzo | 135 kr

Tartar av gravad biff från Hälsingestintan, lokala rödbetor från Jordnära produkter, pepparrot, kapris, purjolöksaska, gravad äggula av lokala ägg från Kinsta samt friterat stödebröd.

Tartar of beef w/ local beetroots, horseradish, capers, leek powder, baked yolk & bread.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOCG. Barbera. Italien / Mariestads Continental, ljus lager, 33 cl, 4,2 %

SECONDI

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Entrecôte 299 kr

Hängmörad entrecôte med saltstekt mandel, friterad grönkål, rökt mozzarella från Frägsta, rödvinssky & gratinerad potatis.

Entrecôte w/ almond, fried kale, smoked mozzarella, red wine gravy & gratinated potatoes.

Vi rekommenderar: Louise M Martini Sonoma Country Cabernet Sauvignon, USA / Sleepy Bulldog, pale ale, fat, 5,8 %

Parmigiano di pollo 279 kr

Parmesanpanerad kyckling från Olof i Lenninge med bondbönor, rökt spetskål & vitlöksfondant av lokal potatis från Jordnära produkter.

Chicken w/ Parmesan, beans, smoked cabbage & potato fondant w/ garlic.

Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo, Montepulciano / Orbaden, Electric Boy, APA, 33 cl, 5 %

Pesce locale 279 kr

Lokal regnbåge från Ljusnan och bröderna Olsson i Bollnäs med crudo av fänkål & lokala morötter från Jordnära produkter, sotad citron, sky av blåmusslor & vitt vin samt potatis & blomkålspuré.

Rainbow trout w/ crudo of carrots & fennel, lemon, cauliflower puree, potatoes & gravy from mussels & wine.

Vi rekommenderar: Pomino Bianco DOC, Chardonnay, Pinot Bianco Italien / Helsing Pilsener, ljus lager, 50 cl, 5 %

Risotto "vegetarisk" 249 kr

Klassisk risotto smaksätts med chili och friteras krispig. Serveras med rostade tomater, grönkål, portabello & parmesancremé. (Går att få vegansk)

Deep-fried risotto w/ chili. Served w/ roasted tomatoes, kale, portabello & parmesan creme.

Vi rekommenderar: Soave DOC, Garganega, Italien / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

HUSMANSKOST

MAIN COURSES

Klassisk husmanskost 179 kr

Vi värnar om det svenska matarvet och serverar varje kväll en väl tilltagen husman. Varje rätt serveras veckovis med byte på måndagar. Fråga personalen om vad som serveras just denna vecka. *Swedish cuisine. Talk to our staff about the meal of the week.*

Vi rekommenderar: Helsing Pilsener, ljus lager, Ljusne, 50 cl, 5% / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, fat, 40 cl, 5,8%

*Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra
Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.*

DOLCI

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Gelato "Glassbuffé med vår egen glass på Italiensk vis" 95 kr

Egentillverkad glass från vår systerkrog i Växbo som serveras på buffé med olika såser & strössel.

Ät hur mycket du vill!

Homemade ice cream. Served on buffet w/ accessories. Eat all you can!

Tiramisu 99 kr

Klassisk efterrätt med mascarpone, espresso, savoiardikex, marsala & kakao.

Tiramisu w/ mascarpone, espresso, marsala, cocoa & biscuits.

Panacotta 99 kr

Kokos & vit chokladpanacotta med picklade hallon, olivolja & kaksmul. (vegansk)

Pannacotta w/ coconut & white chocolate. Served w/ marinated raspberry, olive oil & crumble.

Affogato 65 kr

En kula av vår egen vaniljglass toppas med en varm espresso & kakao.

One scoop of vanilla ice cream w/ espresso and cocoa.

Tartufo di cioccolato 60 kr

Tre chokladtryfflar med olika smaker.

Three chocolate truffles w/ different flavors.

Gelato 45 / 60 kr

En eller två kulor glass från vår glassbuffé med en valfri sås & ett valfritt strössel.

One or two scoops from our ice creme buffet. Incl. one topping.

FÖR BARNEN / FOR THE CHILDREN

Glassbuffé 55 kr

Egentillverkad glass från vår systerkrog i Växbo. Serveras med olika typer av strössel, hemgjord kola & chokladsås, vispad grädde & rårörda bär. Ät så mycket du vill från vår buffé!

Homemade ice cream. Served on buffet w/ accessories. Eat all you can!

En kula glass med en valfri sås och strössel 25 kr

En kula valfri glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo. Välj en valfri sås & ett valfritt strössel.

Allt finns på vår buffé i matsalen.

One scoop of homemade ice cream w/ sprinkles and homemade sauce. Served on separate buffet.

I PICCOLI

BARNMENY / FOR THE CHILDREN

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Pannkakor 55 kr

3 pannkakor med sylt & grädde. Extra pannkaka kostar 10 kr st. (går att få laktos & glutenfri)
Three pancakes w/ jam & whipped cream.

Pizza Vesuvio 65 kr

Klassisk Italiensk pizza med alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.
(Denna skinka finner ni dessutom på vår frukostbuffé.)
Pizza w/ tomato sauce, mozzarella, smoked ham & oregano.

Pasta carbonara 65 kr

Rökt sidfläsk från Björks, färsk tagliatelle & grana padano.
Tagliatelle w/ smoked pork, baked yolk, grana padano.

Burgare av svenskt kött 90g 75 kr

Med krispig sallad, bröd, ketchup, ost & pommes.
Burger w/ cheese, salad, ketchup & fried potatoes.

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Glassbuffé 55 kr

Egentillverkad glass från vår systerkrog i Växbo. Serveras med olika typer av strössel, hemgjord kola & chokladsås, vispad grädde & rårörda bär. Ät så mycket du vill från vår buffé!
Homemade ice cream. Served on buffet w/ accessories. Eat all you can!

En kula glass med en valfri sås och strössel 25 kr

En kula valfri glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo. Välj en valfri sås & ett valfritt strössel.
Allt finns på vår buffé i matsalen.
One scoop of homemade ice cream w/ sprinkles and homemade sauce. Served on separate buffet.