

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 —

PIZZA

PIZZA

Serveras från kl. 15.00 vardagar & från kl. 11.30 helger

Stenugnsbakade pizzor

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 sorters ost 159 kr

Mozzarella från Frägstå, grana padano, gorgonzola & chili.

Three kinds of cheese & chili flakes.

Getost & rödbetor "Bianco" 165 kr

Gräddfil, getost, rödbetor, valnötter & honung.

Sour cream, goat cheese, beetroot, walnuts & honey.

Salami & prosciutto 169 kr

Utvald italiensk salami & prosciutto, portabello, rostade tomater & nymalen svartpeppar.

Salami, prosciutto, portabello mushroom, baked tomatos & fresh ground black pepper.

Räkor & vit sparris 169 kr

Räkor, vit sparris, fänkål, kapris & dill.

Prawns, white asparagus, fennel, capers & dill.

Vesuvio 155 kr

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

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.*

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER / BISTRO MENU

Serveras från kl. 15.00 vardagar & från kl. 11.30 helger

Kökets hamburgare 199 kr

Lokalt kött från "Dulle" och Norrbackens lantbruk i Mo. Serveras i ciabattabröd med krispig sallad, karamelliserad lök & pimentocheese. Tillbehör: Kökets majonnäs, saltgurka & pommes.

Burger in ciabatta bread with salad, caramelized onions & pimento cheese. w/ Mayonnaise, pickles & fries.

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

Ostburgare (vegetarisk) 199 kr

Medaljone(stekost) från Frägsta mejeri, serveras i ciabattabröd med krispig sallad & karamelliserad lök. Tillbehör: Kökets majonnäs, saltgurka och pommes.

Local cheese in ciabatta bread w/ salad, caramelized onions. w/ Mayonnaise, pickles & fries

Vi rekommenderar: Soave DOC, Garganega, Italien / Öl: Birra Moretti, ljus lager, fat

Bergshotellets räkmacka 195 kr

Smörstekt bröd med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, picklad fänkål & rejält med räkor.

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

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

Kycklingpasta 179 kr

Kravmärkt ugnstekt kycklingbröstfilé från Reko, serveras på bädd av krämig pasta med semi-torkade tomater, portabello & basilikapesto toppad med grana padano

Creamy chicken pasta w/ semi-dried tomatoes, portabello mushroom, basilpesto & grana padano.

Vi rekommenderar: AP Vino Rosso, Italien, 2016 (VEGAN) / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

Pepparlax 225 kr

Varmrökt pepparlax från Kanonholmen i Söderhamn serveras med picklad fänkål, kökets majonnäs, sojagravad forellrom, grillad citron & nypotatis.

Hot smoked salmon. w/ pickled fennel, mayonnaise, soy-cured trout roe & new potatoes

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

Plocktallrik "en stor plocktallrik för en eller för två att dela på" 189/338 kr

Utvald italiensk salami, prosciutto & lokal biff med pesto.

Taleggio, pecorino, mozzarella från Frägsta med aprikoser.

Bakade tomater, oliver & lantchips med kökets majonnäs.

Sojarostade hasselnötter & kökets vitlöksbröd av lantbröd från lokalt bageri.

Pickle plate w/ salami, prosciutto, pesto, taleggio, pecorino, mozzarella, apricots, baked tomatoes, olives, chips, mayonnaise, hazelnuts & garlic bread.

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

NÅGOT LITET

SMÅTT & GOTT / BEFORE DINNER

Serveras från kl. 15.00 vardagar & från kl. 11.30 helger

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 kökets 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. 15.00 vardagar & från kl. 11.30 helger

FÖRRÄTTER

APPETIZERS

Carpaccio 110 kr

Carpaccio på gravad biff med emulsion på brynt smör, syrad fänkål, grana padano, soja, färska örter & crudo av vit sparris.

Cured beef carpaccio w/ homemade mayonnaise, pickled fennel, white asparagus, grana padano & fresh sprouts

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

Bruschetta (vegetarisk) 85 kr

Lantbröd från lokalt bageri gratineras med vitlökssmör, tomat, rödlök & rökt mozzarella från Frägsta. Toppas med nymalen svartpeppar, basilika & olivolja.

Gratinated garlic bread w/ tomatoes, red onions & smoked mozzarella from Frägsta. Topped with fresh ground black pepper, basil & olive oil.

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

Delikatesstallrik 125 kr

Utvald italiensk salami, prosciutto & lokal biff med pesto.

Taleggio, pecorino, mozzarella från Frägsta med aprikoser.

Semitorkade tomater, oliver & lantchips med kökets majonnäs.

Sojarostade hasselnötter & kökets vitlöksbröd av lantbröd från lokalt bageri.

Pickle plate w/ salami, prosciutto, pesto, taleggio, pecorino, mozzarella, apricots, semidried tomatoes, olives, chips, mayonnaise, hazelnuts & garlic bread.

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

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

HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

Hängmörad entrecôte 285 kr

Entrecôte med grönpepparrostade champinjoner, persilje & vitlökssmör, kalvsky och pannstek potatiskaka med örter & grana padano.

Entrecôte w/ roasted mushrooms, parsley & garlic butter, red wine sauce & Potato pave with herbs & Grana padano.

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

Lokal regnbåge 279 kr

Lokal regnbåge från Ljusnan och bröderna Olsson i Bollnäs med purjolökskompott, bakat ägg, hyvlat vit sparris, vitvinssmörsås & nypotatis.

Rainbow trout w/ buttered leek, baked egg, white asparagus, butter sauce & new potatoes.

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

Potatis & vit sparris (vegetarisk) 249 kr

Pannstek potatiskaka serveras krispig med halstrad vit sparris, champinjoner, rostade tomater, rökt mozzarella från Frägsta & brynt smör med soja.

Potatoe pave w/ white asparagus, mushrooms, roasted tomatoes, smoked mozzarella & soy butter.

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

Svensk kyckling (KRAV REKO) 245 kr

Kravmärkt Kycklingbröstfilé från REKO. Med créme av karamelliserad lök & rabarber, stekt romansallad, brynt sesamsmör och ragu av nypotatis, vit sparris & rädisor.

Swedish chicken breast w/ créme of rhubarb & yellow onion, fried salad, sesambutter & potato puree w/ herbes.

Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo, Italien, 2018 / Helsing Pilsener, ljus lager, 50 cl, 5%

Klassisk Wallenbergare 189 kr

Vi värnar om det svenska matarvet och serverar denna klassiska kalvfärsbiff med gröna ärtor, rosmarinrörda lingon, potatispuré och brynt smör.

Panfried minced meat w/ peas, lingonberry, potatoe puree & browned butter.

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

EFTERRÄTTER

DESSERTS

Gelato "Glassbuffé med vår egen glass på Italiensk vis" 89 kr

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

Ät hur mycket du vill! Kom ihåg att bara ett sällskap förser sig åt gången.

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

Pannacotta 75 kr

Grädd med vanilj och mjölkchoklad serveras med rostad vit choklad, färska jordgubbar och basilikasirap.

Chocolate pannacotta w/ roasted white chocolate, oat flakes, fresh strawberries & basil syrup.

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.

Chokladtryfflar 55 kr

Tre chokladtryfflar. Fråga personalen om dagens smak.

Three chocolate truffles, Ask our staff about today's taste.

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 cream buffet. Incl. one topping.

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

Lokal regnbåge 95 kr

Lokal regnbåge från Ljusnan och bröderna Olsson i Bollnäs med brynt smör & nypotatis.
Local rainbow trout with browned butter and new potatoes

Kycklingpasta 85 kr

Krämig pasta med kravmärkt kycklingbröstfilé & grana padano.
Creamy pasta with KRAV-certified chicken fillet & grana padano

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.