

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

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.

Serveras från kl 11.00

Serveras även som buffe med nedanstående pizzor från kl 15.00 för 199 kr - "Ät hur mycket du vill"

Tre sorters ost 159 kr

Mozzarella från Frägsta, grana padano, gorgonzola, chili & ruccola.
Three kinds of cheese chili flakes & arugula

Getost & ruccola "Bianco" 165 kr

Gräddfil, getost, rädisor & vinägrett av citron, olivolja & honung.
Sour cream, goat cheese, radish, arugula & honey-lemon vinaigrette

Salami & prosciutto 169 kr

Utvald italiensk salami & prosciutto, oliver, rostade tomater & nymalen svartpeppar.
Salami, prosciutto, olives, baked tomatoes & fresh ground black pepper.

Räkor 169 kr

Handkalade räkor, fänkål, kapris & dill.
Prawns, 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%

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER / BISTRO MENU

Serveras från kl. 11.00

Kökets hamburgare 199 kr

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

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

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

Ostburgare (vegetarisk) 199 kr

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

Local cheese in ciabatta bread w/ crispy salad, tomato, pickled 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, tomat, rädisor, citron & rejält med räkor.

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

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

Caesarsallad 179 kr

KRAV kycklingbröst från Reko gårdar serveras med krispig romansallad, Panchetta, bakade tomater, rödlök, rädisor, brödkrutonger & Grana Padano.

Chicken salad w/ panchetta, baked tomatoes, onions, radish, croutons & grana padano.

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

Pepparlax 235 kr

Varmrökt pepparlax från Kanonholmen i Söderhamn serveras med picklad rödlök, pepparrotscremé och Italiensk potatissallad med citron, medelhavsörter & olivolja.

Hot smoked salmon. w/ pickled onions, horseradish cream, potato salad w/ lemon, oliveoil & mediterranean herbs

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

Plocktallrik "en stor plocktallrik" 199 kr

Utvald italiensk salami & prosciutto med hasselnötsmajonnäs

Gravad svensk biff med granskott

Lokal ko & getost från Järvsö med våra egna rabarber & vanilj

Västerbottensost

Tomatsallad med olivolja, balsamvinäger, basilika & pinjenötter

Utvalda oliver

Kökets vitlöksbröd av lantbröd från lokalt bageri.

Pickle plate w/ salami, prosciutto, hazelnut mayonnaise, cured beef w/ pickled spruce, local cheese, rhubarb & vanilla marmalade, tomato salad, olives & 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. 11.00 alla dagar

- Tio skivor av vår utvalda italienska salami | *Ten slices of salami* - 60 kr
Tio st mammutoliver | *Ten pieces of marinated mammoth olives* - 55 kr
Pommes frites med kökets majonnäs | *Fries w/ homemade mayonnaise* - 49 kr
En bit ko & getost från Järvsö | *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. 11.00 alla dagar

FÖRRÄTTER

APPETIZERS

Burratina - Vegetarisk 119 kr

Frögsta mejeri vann SM i mathantverk med sin Burratina. Denna variant på mozzarellaost med gräddig och krämig fyllning serveras med våra egna nässlor, Focaccia chips, bakade tomater och brynt smör.

Local made burratina w/ nettles, Focaccia chips, tomatoes & browned butter

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

Gamberi 119 kr

Vi serverar vildfångade och ASC-märkta jätteräkor halstrade med vitlök, chili, citron och persilja. Till det kommer aioli och lantbröd från lokalt bageri.

ASC labeled Gamba shrimps w/ garlic, chili, lemon and parsley. Served w/ aioli and local bruschetta bread.

Vi rekommenderar: Sandstein Riesling Trocken, Gysler, Rheinhessen, Tyskland {BIO} / Öl: Orbaden Riviera, pilsner, KRAV

Delikatesstallrik 129 kr

Utvald italiensk salami & prosciutto med hasselnötsmajonnäs

Gravad svensk biff med granskott

Lokal ko & getost från Järvsö med våra egna rabarber & vanilj

Västerbottensost

Tomatsallad med olivolja, balsamvinäger, basilika & pinjenötter

Utvalda oliver & kökets vitlöksbröd av lantbröd från lokalt bageri.

Pickle plate w/ salami, prosciutto, hazelnut mayonnaise, cured beef w/ pickled spruce, local cheese, rhubarb & vanilla marmalade, tomato salad, olives & 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 289 kr

Entrecôte med grillad sallad, tomat- och vitlökssmör, och varm Focaccia smaksatt med medelhavsörter.

Dry-aged entrecôte w/ grilled salad, tomato/garlic butter & focaccia with mediterranean herbs

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 serveras med Salsa Verde, mormorsgurka, grillad citron och nypotatis med brynt smör, rödlök & dill.

Local rainbow trout w/ Salsa verde, pickled cucumber, grilled lemon, new potatoes, dill & onions

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

Svensk kyckling (KRAV) 259 kr

Kravmärkt Kycklingbröstfilé från REKO Gårdar med kålsallad, hasselnötsmajonnäs, Grana Padano, sommartryffel, och friterad nypotatis.

Swedish chicken breast w/ cabbage salad, hazelnut mayonnaise, grana padano, truffle & fried new potatoes

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

Variation på ärtor (vegetarisk) 249 kr

Gröna ärtor och kikärtor serveras med grillad sallad, bakade tomater, rädisor, Focaccia, kökets majonnäs och rökt mozzarella från Frägsta.

Varieties of pease w/ grilled salad, baked tomatoes, radish, focaccia & browned butter

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

EFTERRÄTTER

DESSERTS

Vår egen glassbuffé - "Av lokal mjölk" 89 kr

Egentillverkad glass från vår systerkrog i Växbo som tillverkas av mjölk från Göras lantbruk i Järvsö. 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

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

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

Citronmousse 70 kr

Med färska jordgubbar och kavringcrisp.

Lemon mousse w/ fresh strawberries & fried rye bread

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

Två chokladtryfflar. Fråga personalen om dagens smak.

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

Vår egen glass eller sorbet 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.

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 69 kr

Klassisk Italiensk pizza med alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.
Pizza w/ tomato sauce, mozzarella, smoked ham & oregano.

Hamburgare 85 kr

Hamburgare från Nackakött med sallad, majonnäs, ost & pommes frites.
Hamburger w/ salad, mayonnaise, cheese & fries

Svensk kyckling (KRAV) 95 kr

Kravmärkt kycklingbröstfile från REKO Gårdar med pommes frites, liten sallad och bearnaisesås.
Chicken breast fillet w/ fries, salad & béarnaise

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 29 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.