

VÄLKOMMEN!

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

Vår restaurang älskar att laga all mat från grunden av svenska och så lokala råvaror som möjligt och detta speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

PIZZA

STENUGNSBAKADE PIZZOR

Vi använder handgjorda italienska pizzabottnar.

Alla pizzor innehåller tomatsås (ej Bianco), mozzarellaost & oregano.

(Våra pizzor går att få glutenfria. För veganska alternativ - fråga personalen.)

Tre sorters ost 165 kr

Mozzarella från Frägsta, Grana Padano, Gorgonzola, chili & grönkål.

Bianco 165 kr

Gräddfil, champinjoner, Västerbottensost, potatis & timjan.

Lahmacun 169 kr

Kryddig högrevsfärs, lök, paprika, chili & vitlök.

Salami 169 kr

Salami, mozzarella, pesto, & rostade solroskärnor.

Vesuvio 155 kr

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

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

Kökets hamburgare 205 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk i Mo serveras i ciabattabröd med krispig sallad, friterad lök & pimentocheese. Tillbehör: kökets majonnäs, saltgurka & pommes frites med Grana Padano.

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

Bergshotellets räkmacka 195 kr

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

Vi rekommenderar: Ré mole Bianco, Italien, 2018 / Orbaden Riviera, pilsner, 33 cl, 4,8 %

Caesarsallad 179 kr

KRAV kycklingbröst från Reko gårdar serveras med krispig romansallad, bacon, rödlök, brödkrutonger & Grana Padano.

Vi rekommenderar: Ré mole Bianco, Italien 2018 / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

Hemlagad ravioli (vegetarisk) 225 kr

Vi lagar en klassisk ravioli som fylls med färskost & champinjoner. Serveras med morötter från Jordnära produkter, smörad svampbuljong, Grana Padano & friterad grönkål från Tura gård.

Vi rekommenderar: Pagus Bisano Ripasso, Italien, 2017 / The Tail Of a Whale, Ale, 33cl, 4,8 %

Bräckt gravad lax 195 kr

Serveras med minutpicklad gurka, dillstuvad lokal potatis, nymalen vitpeppar & knäcke från Janssons Bröd med vispat smör.

Vi rekommenderar: Pomino Bianco, DOC Tosana Italien 2017 / Helsing pilsner, 50 cl, 5 %

Plocktallrik - en stor plocktallrik 199 kr

- Italiensk salami & oliver.
- Räkor med chili, vitlök, soja & ingefära.
- Saltina från Jarseost med marmelad av sommarens rabarber & choklad.
- Västerbottensost.
- Majskolvar med chilimajonnäs & Grana Padano.
- Smetana, honung & saltgurka.
- Chips av jordärtsskocka & grönkål.

Vi rekommenderar: Ré mole Rosso, Italien 2017 / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

NÅGOT LITET

Tio skivor av vår utvalda italienska salami | 60 kr

Tio st mammutoliver | 55 kr

Pommes frites med kökets majonnäs | 49 kr

Saltina från Järvsö & Västerbottensost | 60 kr

Smetana, honung & saltgurka | 55 kr

Vitlöksbröd | 45 kr

Chilinötter alt Jordnötter | 35 kr

A LA CARTE

FÖRRÄTTER

Jordärtsskocka - Vegetarisk | 110 kr

Vi serverar en variation av denna fantastiska rotsak i form av en lätt & frisk soppa, samt chips & ragu tillsammans med bondbönor. Tillbehör: Janssons knäcke.

Vi rekommenderar: Even & Odd Riesling, Tyskland / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, fat, 5,8 %

Friterad Hjälmmargös | 125 kr

Serveras på Lenas glödhoppa med kålsallad, chilimajonnäs & koriander.

Vi rekommenderar: Bridlewood Estate Winery chardonnay, USA / Wisby weisse, ofiltrerad veteöl, 50 cl, 5,2 %

Delikatesstallrik | 129 kr

- Italiensk salami & oliver.
- Räkor marinerade med chili, vitlök, soja & ingefära.
- Saltina från Järvsö med marmelad av sommarens rabarber & choklad.
- Västerbottensost.
- Smetana, honung & saltgurka.
- Knäcke från Janssons Bröd.

Vi rekommenderar: Prosecco Treviso, Extra Dry, Italien / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

HUVUDRÄTTER

Svensk kyckling KRAV 269 kr

Krav kycklingbröst från REKO Gårdar serveras med morötter från Jordnära produkter, smörad svampbuljong, Grana Padano, friterad grönkål från Tura gård samt hemlagad ravioli fylld med färskost & champinjoner.

Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo, Italien 2018 / The Tail of a Whale, Ale 4,8 %

Lokal regnbåge 279 kr

Lokal regnbåge från Bröderna Olsson skinnstecks & serveras med ärtor, mandel & lokala semitorkade morötter. Örtslungad potatis från Björs i Järvsö samt sandefjordssås.

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

Variation av Svenskt lamm KRAV 279 kr

Bringa & entrecôte från Melins i Bredbyn serveras med apelsinbakade ljusa rotfrukter, vitlök samt lammskysås.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOCG, Italien, 2018 / Sleepy Bulldog, pale ale, fat 40 cl, 4,8%

Svenskt kronhjort 289 kr

Vi serverar rostbiffen rosa med stomp av lokal potatis, jordärtskocka & gräddfil. Serveras med lokal grönkål och svartvinbärssås.

Vi rekommenderar: Louis M Martini Sonoma cabernet sauvignon, USA 2016 / Sitting bulldog, IPA 33 cl, 6,4%

Spetskål på två sätt (vegetarisk) 259 kr

Serveras med rostad mandel, friterad getost, bondbönor, minutpicklad morot från Jordnära produkter & honungsvinägrett.

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

EFTERRÄTTER

Vår egen glassbuffé 89 kr

Glass gjord på mjölk från Göras lantbruk i Järvsö, tillverkad på vår systerkrog i Växbo.
Serveras med olika typer av strössel, hemgjord kola- & chokladsås, vispad grädde & rårörda bär.
Ät hur mycket du vill från vår buffé!

Kom ihåg att bara ett sällskap förser sig åt gången.

Chokladganachetårta 79 kr

Med karamelliserade körsbär, jordärtskocka & svartpepparcremé.

Vi rekommenderar: Tawny 10 years old port / Espresso, enkel/ dubbel

Lokala äpplen 75 kr

Med smörstekt havre & vår egen vaniljglass.

Vi rekommenderar: Muscat de Rivesaltes / Lindvalls Bryggkaffe

Affogato 65 kr

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

Vår egen glass eller sorbet 45 / 60 kr

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

BARNMENY

HUVUDRÄTTER

Pannkakor 55 kr

3 pannkakor med sylt & grädde. Extra pannkaka kostar 10 kr st. (Går att få laktos- & glutenfri.)

Pizza Vesuvio 69 kr

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

Hamburgare 85 kr

Hamburgare från Nackakött med sallad, majonnäs, ost & pommes frites.

Korvstroganoff 69 kr

Av falukorv från Tillmans med ris.

Hela a la cartemenyn går att få som halv portion till alla barn.

EFTERRÄTTER

Glassbuffé 55 kr

Glass gjord på mjölk från Göras lantbruk i Järvsö, tillverkad på vår systerkrog i Växbo.

Serveras med olika typer av strössel, hemgjord kola- & chokladsås, vispad grädde & rårörda bär.

Ät hur mycket du vill från vår buffé!

Kom ihåg att hjälpa Era barn att förse sig en åt gången.

En kula glass eller sorbet 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.