

## 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 —

# BISTROMENY

## ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

### Kökets hamburgare 205 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk i Mo serveras i sötpotatisbröd med krispig sallad, isad lök, Cheddarost och tryffelmajonnäs. Tillbehör: Saltgurka & pommes frites med Grana Padano.

Vi rekommenderar: *Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Sleepy Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %*

### Bergshotellets räkmacka 195 kr

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

Vi rekommenderar: *Domaine Roc de Châteauevieux, Frankrike / Birra Moretti, ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

### Caesarsallad 179 kr

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

Vi rekommenderar: *Bridlewood, Chardonnay, USA / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %*

### Hemlagad ravioli (vegetarisk) 225 kr

Vi lagar en klassisk ravioli som fylls med färskost & champinjoner. Serveras med hyvlade betor och morötter från Jordnära produkter, smörad svampbuljong samt örter och Grana Padano.

Vi rekommenderar: *Passione sentimento Rosso, Italien / Birra Moretti, ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

### Hemlagade köttbullar 179 kr

Med rörda lingon, saltgurka, potatispuré och gräddsås.

Vi rekommenderar: *Pasqua Nero d'Avola-Shiraz, Italien / Helsinges pilsener, ljus lager, 50 cl, 5 %*

### Plocktallrik 135/255 kr

- Oxtartar med scharlottenlök, lingon och friterat tunnbröd.
- Lokala ostar med hemkockt marmelad
- Toast med Västerbottensost.
- Smetana, honung & saltgurka.
- Utvald salami & oliver
- Friterad småpotatis

Vi rekommenderar: *Coto Mayor Crianza, Spanien / The Tail Of a Whale, Ale, 33 cl, 4,8 %*

# PIZZA

## STENUGNSBAKADE PIZZOR

Serveras varje dag från kl. 17.00

Vi använder handgjorda italienska pizzabottnar.

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

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

### Bianco 169 kr

Gräddfil, lokala betor, getost & tryffelhonung.

*Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteaueux, Frankrike / Birra Moretti ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

### Pulled beef 175 kr

Kryddig högrev, picklad lök & vitlöksdressing.

*Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Italien / Birra Moretti ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

### Margaritha 155 kr

Klassisk Italiensk pizza med Mozzarella från Frägsta.

*Vi rekommenderar: Pasqua Chardonnay-Grillo, Italien / Birra Moretti ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

### Vesuvio 155 kr

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

*Vi rekommenderar: Pasqua Valpolicella Ripasso, Italien / Birra Moretti ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

# A LA CARTE

Serveras varje dag från kl. 17.00

## FÖRRÄTTER

### Friterad jarseost - Vegetarisk 110 kr

Serveras med syrad fänkål, rotsellericremé, brynt smör med citron och örter.

*Vi rekommenderar: Passione Sentimento Bianco, Italien / Wisby Weisse, Ofiltrerad veteöl, 50 cl, 5,2 %*

### Råbiff 129/255 kr

Handskuren råbiff av oxfile från Reco meat serveras med schalottenlök, lingongelé, cremé av Västerbottensost och friterat tunnbröd. Går att få som huvudrätt med pommes frites.

*Vi rekommenderar: Macmurray Russian River Pinot Noir, USA / A Ship Full of IPA, 33 cl, 5,8 %*

### Friterad Hjälmgös 125 kr

Serveras med syrad fänkål med örter, sojamajonnäs, bakad äggula och kapris.

*Vi rekommenderar: TGC Riesling Returns, Tyskland / Mariestads Ofiltrerad ljus lager, 40 cl, 5,8 %*

# HUVUDRÄTTER

## Svensk kyckling KRAV 269 kr

Krav kycklingbröst från REKO Gårdar serveras med hyvlade betor och morötter från Jordnära produkter, smörad svampbuljong, Grana Padano, örter samt hemlagad ravioli fylld med färskost & champinjoner.

*Vi rekommenderar: Passione Sentimento Rosso Veneto. Italien / Birra Moretti ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

## Lokal regnbåge 279 kr

Lokal regnbåge från Bröderna Olsson skinnsteks & serveras med smörsås, småpotatis, ägg, örter, brödcrisp och sojagravad forellrom.

*Vi rekommenderar: Bridlewood Chardonnay, USA / Mariestads Ofiltrerad ljus lager, 40 cl, 5,8 %*

## Krispig gris - KRAV 269 kr

Gris från svenska gårdar långbakas och serveras med senapsfrön, citroncrémé, sotad Pak Choi, gröna äpplen och friterad småpotatis.

*Vi rekommenderar: Coto Mayor Crianza, Spanien / A Ship Full of IPA, 33 cl, 5,8 %*

## Svenskt hjort 289 kr

Rostbiffen serveras rosa med knippemorot, rökt spetskål med Västerbottensost, picklad rödlök, Sherryvinägersås och friterad småpotatis.

*Vi rekommenderar: Louise M Martini Cabernet Sauvignon, USA / Sleepy Bulldog, Pale Ale 40 cl, 4,8 %*

## Confiterad rödbeta (vegetarisk) 259 kr

Vi bakar lokala rödbetor från Jordnära produkter och sotar dem hårt. Serveras med en crème av färskost och blomkål, rostad mandel, friterad småpotatis, hyvlade betor och Grana Padano.

*Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteaueux Blanc, Frankrike / Mariestads Continental ljus lager, 33 cl, 4,2 %*

# TILLBEHÖR

Pommes frites / friterad småpotatis | 29 kr

Coleslaw med bröd | 20 kr

Majonnäs / bearnaise | 20 kr

Kökets sallad | 20 kr

*Fråga personalen kring allergi & intolerans*

## EFTERRÄTTER

### Vår egen glassbuffé 99 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.*

### Cheesecake 89 kr

Med vitchoklad, sorbet av färsk ananas och kaksmul.

*Vi rekommenderar: Muscat de Rivesaltes, 5 cl / Espresso, enkel / dubbel*

### Varm kaka med mandel & brynt smör 95 kr

Med hjortronsylt och vaniljcremé.

*Vi rekommenderar: Croft 10 Year Old Tawny Port, 5 cl / Cappucino*

### 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.

### Kaffegodis 69 kr

En påse med blandade chokladtryfflar.

*Vi rekommenderar: Grönstedt Monopole / Lindvalls Bryggkaffe*

# BARNMENY

Serveras varje dag från kl. 17.00

## 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.

Margaritha 69 kr

Klassisk Italiensk pizza med Mozzarella från Frägsta och basilika.

Hamburgare 85 kr

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

Köttbullar 69 kr

Av färs från Tillmans med lingon, potatismos & gräddsås.

*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 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.