

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 bröd med krispig sallad, karamelliserad lök, Cheddarost och Srirachasmajonnäs.

Tillbehör: Vår egen saltgurka och pommes frites.

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

Bergshotellets räkmacka 195 kr

Nyrostat bröd med kökets majonnäs, sallad, ägg, vår egen mormorsgurka, citron, krispiga grönsaker och rejält med räkor.

Vi rekommenderar: Domaine Roc de Châteauevieux, Frankrike / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Grekisk sallad 175 kr

En klassiker med fetaost, färska grönsaker, vårlök, Kalamataoliver, nystekt bröd och vinägrett.

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

Vår egen rostbiff 175 kr

Med krämig sallad av potatis, vårlök, kapris, dijon och hemlagad majonnäs.

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

Plocktallrik 295 kr

- Tempurafriterad broccoli med spenatkräm.
- Lokala ostar från Jarseost och Järvsö getost.
- Lokal chark från Dilens i Valbo.
- Toast med torkade tomater, vitlök och persilja
- Kalamataoliver och sockerärter.
- Vårt eget fröknäcke och aprikosmarmelad

Vi rekommenderar: Coto Mayor Crianza, Spanien / Helsinge rököl, 50 cl, 5 %

PIZZA

STENUGNSBAKADE PIZZOR

Serveras varje dag från kl. 17.00

Bianco 175 kr

Gräddfil, Mozzarella, vit sparris, citron, spenat och olivolja.

Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteauevieux, Frankrike / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Räkor 185 kr

Tomat, Mozzarella, Grana Padano samt ASC Jätteräkor med vitlök & chili.

Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteauevieux, Frankrike / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Ädeldetalj av svenskt kött 185 kr

Tomat, Mozzarella, ädeldetalj av svenskt kött, bearnaise, torkade tomater samt picklade grönsaker.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Margaritha 155 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomat och Mozzarella.

Vi rekommenderar: Pasqua Chardonnay-Grillo, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Capricciosa 155 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomat, Mozzarella, färska championjoner och alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.

Vi rekommenderar: Pasqua Valpolicella Ripasso, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

A LA CARTE

Serveras varje dag från kl. 17.00

FÖRRÄTTER

Tempurafriterad broccoli (vegetarisk) 125 kr

Serveras med spenatkräm, torkade tomater, Kalamataoliver, sockerärter, aprikosmarmelad och lokala ostar från Jarseost samt Järvsö getost.

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

Chark & ost 139 kr

Micke och Charlotte på Dilens i Valbo levererar chark av hög kvalitet som serveras med lokala ostar från Jarseost och Järvsö getost, aprikosmarmelad, Kalamataoliver och vårt eget fröknäcke.

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

Löjrom 145 kr

En kvalitativ råvara från Bottenviken som serveras med våra egna potatischips, gräddfil, scharlottenlök och färska örter.

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

HUVUDRÄTTER

Svensk kyckling KRAV 259 kr

Krav kycklingbröst från REKO Gårdar serveras med vår egen pommes frites, dragonmajonnäs, Grana Padano och färska örter.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Rosso Veneto. Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Svensk gös 279 kr

Bakad gös serveras med morotsmosaik, gröna ärtor, brynt smörskum och en örtig potatissallad.

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

Kvällens ädeldetalj av svenskt kött 299 kr

Serveras med skysås, bakad rotfruktskaka, bearnaisesås och färska örter.

Vi rekommenderar: Louise M Martini Cabernet Sauvignon, USA / Helsinge Schwarzbier, svart lager, 50 cl, 4,8 %

Ärtkroetter (vegetarisk) 259 kr

Serveras med vit sparris, majonnäs av persilja och sparris samt färska örter.

Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteauevieux Blanc, Frankrike / Melleruds utmärkta pilsner, 33 cl, 4,5 %

TILLBEHÖR

Pommes frites | 29 kr

Pizzasallad | 20 kr

Majonnäs / Bearnaise | 20 kr

Kökets sallad | 20 kr

Brödkorg med hårt & mjukt bröd samt smör | 20 kr

EFTERRÄTTER

Vår egen glassbuffé 99 kr

Glass gjord på vår systemkrog i Växbo.

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

Ät hur mycket du vill från vår buffé!

Kom ihåg att bara ett sällskap förser sig åt gången.

Citron - Maräng - Lakrits - Bär 89 kr

En blandning av citroncrémé, maräng, bär och vår egen saltlakritsglass.

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

Sockerkaka med brynt smör och vaniljglass 95 kr

Kakan serveras varm med salt kolacremé, inkokta rabarber och vår egen vaniljglass.

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

Lokala ostar 95 kr

Ostar från Jarseost och Järvsö getost serveras med kökets marmelad samt friterat tunnbröd.

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

Affogato 65 kr

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

Vår egen glass eller sorbet 45 / 60 kr

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

BARNMENY

Serveras varje dag från kl. 17.00

HUVUDRÄTTER

Pannkakor 55 kr

Tre pannkakor med sylt och grädde.

Extra pannkaka kostar 12 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 och pommes frites.

Kycklingfilé 85 kr

Från RECO gårdar med pommes frites och bearnaise.

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

EFTERRÄTTER

Glassbuffé 55 kr

Glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo.

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

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 och ett valfritt strössel.