

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

Lokal hamburgare 210 kr

Kött från Mo serveras med färsk lök, lokala tomater från Järvsö gröna, vår egen saltgurka, Jarseost, pepparmajonnäs, Mariannes bröd och pommes.

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

Klimatsmart burgare (vegetarisk) 205 kr

Naturlig burgare serveras med färsk lök, lokala tomater från Järvsö gröna, vår egen saltgurka, Jarseost, pepparmajonnäs, Mariannes bröd och pommes.

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

Bergshotellets räkmacka 199 kr

Rostat bröd från lokalt bageri med kökets majonnäs, sallad, ägg, vår egen mormorsgurka, citron, krispiga grönsaker och rejält med räkor.

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

Grekisk sallad 179 kr

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

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

Vår egen rostbiff 189 kr

Benny levererar kvalitetskött som serveras med krispiga grönsaker, krämig sallad av potatis, vårlök, kapis, dijon och hemlagad majonnäs.

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

Gravad regnbåge från Ljusnan 185 kr

En fräsch tartar smaksatt med citrus serveras med nypotatis, sötsur gurka, friterade rotfrukter och Yuzudressing.

Vi rekommenderar: TGC Riesling Returns, Tyskland / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %