

Restaurang Bergshotellet är ett brasserie som erbjuder frukost, lunch och middag sju dagar i veckan året runt. Med grunden i svensk husmanskost, smaker från hela världen, vedugnsbakade pizzor samt glassbuffé för både barn och vuxna är vår ambition att alla ska hitta sin favorit i menyn. Vi använder svenska och lokala råvaror så långt det är möjligt.

**Välkommen till brasseriet på berget!**



**BERGSHOTELLET**

— I JÄRVSÖ —

**BRASSERIET PÅ BERGET**

## GOTT TILLTUGG

### LÖJROMS- PIZZA

GOTT SOM FÖRRÄTT  
ELLER TILLTUGG TILL FLER  
RUNT BORDET.  
279 KR

## DELA EN BRA START

### DELIBRICKA DELIKATESSER

ATT DELA ELLER  
ATT ÄTA SJÄLV  
SOM HUVUDRÄTT.  
245 KR

## HELKVÄLL

### VÄLJ 3 RÄTTER

FÖRRÄTT,  
VARMRÄTT  
& DESSERT  
539 KR

## SNACKS

CORNICHONS 39 KR

MARINERADE OLIVER 49 KR

MARCONAMANDEL 85 KR  
SPANSKA FRITERADE SALTA MANDLAR

POMMES FRITES 40 KR

LOADED FRITES 69 KR  
OSTKRÄM, CHILIFLAKES, ÖRTER, PICKLAD LÖK

## NÅGOT INNAN FRÅN BAREN

1 GLAS MOUSSERANDE 115 KR

GALOPP- ÖL FRÅN TAPP I VINGLAS 79 KR

DRY MARTINI 155 KR  
GIN, TORR VERMOUTH, OLIV

NEGRONI 115 KR  
CAMPARI, GIN & SÖT VERMOUTH

RUBARB & GIN 115 KR  
GIN, RABARBERLIKÖR, CITRONJUICE & SOCKERLAG

## FÖRRÄTTER

BRASSERIETS BRUSCHETTA 169 KR  
TOPPAD MED COPPA & BURRATA  
Vi rekommenderar: Vitt: Grillo, Italien  
Rött: Gran Sasso Montepulciano, Italien

DELIBRICKA 245 KR  
TUGG FÖR 2 ELLER SOM HUVUDRÄTT TILL 1  
TORKAT RENKÖTT, COPPA, SALAMI, MARINERADE  
OLIVER, MARCONAMANDEL, OSTAR FRÅN JÄRVSÖ-  
TRAKTEN, MARMELAD, FRUKT & GRÖNT EFTER  
SÄSONG, VIT BÖNRÖRA, FRÖKNÄCKE  
Vi rekommenderar: Mont-Feerant, Cava, Spanien  
eller varför inte La Provenca Tempranillo &  
Grenache, Spanien

LÖJROMSPIZZA BIANCO 279 KR  
HYVLAD PARMESAN. FINHACKAD RÖDLÖK &  
GRÄSLÖK, VISPAD CREME FRAICHE,  
VÅRA EGNA VINÄGER/SALTADE CHIPS  
Vi rekommenderar: Picpoul de Pinet, Frankrike  
eller varför inte Crémant de Bourgogne,  
Frankrike

BRASSERIETS RÅBIFF HEL/HALV 195 KR/329 KR  
SVENSK OXFILÉ MED FINHACKAD SCHALOTTENLÖK,  
SOTAD LÖKCREMÉ, MISOMAJONNÄS,  
SALTROSTADE MANDLAR, FRITERAD MOROT  
Vi rekommenderar: Rött: Beaujolais Les Griottes  
Gamay, Frankrike. Vitt: Grüner Veltliner Weinviertel  
DAC, Österrike.

TARTAR PÅ BETOR MED GETOST LABNEH 169 KR  
MED KAPRIS, DILL & PEPPARROT, SERVERAS MED  
KRÄMIG GETOST LABNEH, SALTROSTADE  
PISTAGENÖTTER, GRAPEFRUKT & FRÖKNÄCKE  
Vi rekommenderar: Vitt: Gisen Estate Sauvignon  
Blanc, Nya Zeeland. Rött: Pinot Noir, Bourgogne,  
Frankrike. Vitt från gamla världen: Quinta De  
Santiago Alvarinho, Portugal



BERGSHOTELLET  
I JÄRVSÖ

BRASSERIET PÅ BERGET

## — VARMRÄTTER —

### FRANSK FISKGRYTA 325 KR

SMÖRSTÉKT TORSKRYGG, HANDSKALADE RÅKOR, VITT VIN, SAFFRAN, TOMAT, DILLFRÖ & BLÅMUSSELBULLJONG, FÄNKÅL, DELIKATESSPOTATIS, MOROT, BRYSELKÅL, SERVERAS MED AIOLI

Vi rekommenderar: Vitt: La 4eme Tour Pinot Gris, Alsace Frankrike. Rött: Pinot Noir, Bourgogne Frankrike

### OXFILÉ PROVENÇALÉ 335 KR

VITLÖKS- & ÖRTSTÉKT OXFILÉ MED RÖDVINSSÅS, BAKADE TOMATER, SERVERAS MED RÅSTÉKT POTATIS

Vi rekommenderar: Chateau Souverain Cabernet Sauvignon, USA eller Old Wine Zinfandel, USA

### BIFF RYDBERG PÅ BRASSERIETS VIS 325 KR

RYDBERG PÅ SOUVASRÖKT HJORT, FRITERADE POTATISKUBER, BAKAD LÖK, CONFITERAD ÄGGULA, PEPPARROTSKRÄM

Vi rekommenderar: Grand Renom Merlot Bordeaux, Frankrike eller Barbera d'Asti, Piemonte Italien

### PASTA CARBONARA 245 KR

FÄRSK PASTA, RÖKT SIDFLÄSK, ÄGGULA, PARMESAN

Vi rekommenderar: Vitt: Gisen Estate Sauvignon Blanc, Nya Zeeland Rött: Nipozzano Chianti Sangiovese, Toscana Italien

### REUBEN SANDWICH 245 KR

OXBRINGA, GRUYERÉOST, SURKÅL I SURDEGSBRÖD, POMMES FRITES SAMT DIJONAISE, OLIVER & CORNICHONS

Vi rekommenderar: Rött: Grand Renom Bordeaux, Frankrike. Vitt: Grüner Veltliner, Österrike Öl: Stout Gotländsk

### CRISPY CHICKEN & CHIPS 269 KR

FRITERAD CORNFLAKES-KYCKLING SERVERAS MED RANCDRESSING, MANGOCHUTNEY SALSA, COLESLAW PÅ RÖDKÅL, MOROT, SVARTKÅL & POMMES FRITES

Vi rekommenderar: Macon Villages Chardonnay, Bourgogne Frankrike

### OKONOMIYAKI, JAPANSK KÅLPANNKAKA 245 KR

TOPPAS MED STEKT OSTRONSKIVLING, BÖNGRODDAR, PICKLAD INGEFÄRA, SALLADSLÖK, SMASHED GURKSALLAD, KOREANSK BBQ-SÅS, SESAMMAJONNÄS

Vi rekommenderar: Gentleman Riesling, Tyskland

## — PIZZOR —

PIZZOR BAKADE I VEDELDA STENUGN SERVERAS VARJE DAG FRÅN KL 15. VI ANVÄNDER FÄRDIGA PIZZABOTTNAR AV HÖGSTA KVALITET.

SAMTLIGA PIZZOR GÅR ATT FÅ GLUTENFRIA. VI KOKAR EGEN TOMATSÅS PÅ SAN MARZANO TOMATER. TILL SAMTLIGA PIZZOR SERVERAS BEARNAISESÅS & KÖKETS KÅLSALLAD.

### PIZZA BIANCO 225 KR

MOZZARELLA, SMETANA, STEKT OSTRONSKIVLING, GRÖNKÅL, HYVLAD PARMESAN.

TOPPAD MED CITRONEMULSION

Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien.

### PIZZA CHORIZO 230 KR

MOZZARELLA, TOMATSÅS, CHORIZO, HALLOUMI. TOPPAD MED JALAPENOMAJONNÄS & ISAD SILVERLÖK.

Vi rekommenderar: Old Vine Zinfandel, Kalifornien USA

### PIZZA OXFILÉ 235 KR

MOZZARELLA, TOMATSÅS, OXFILÉ, RÖKT SIDFLÄSK, MARINERADE CHAMPINJONER, BASILIKAOLJA.

Vi rekommenderar: Chateau Souverain Cabernet Sauvignon, USA

### PIZZA MARGHERITA 215 KR

MOZZARELLA, TOMATSÅS, BASILIKA.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti, Piemonte Italien

### PIZZA VESUVIO 220 KR

MOZZARELLA, TOMATSÅS, SKINKA.

Vi rekommenderar: La Provencia Tempranillo Grenache, Spanien

### PIZZA BIANCO MED MAJSKYCKLING 235 KR

MOZZARELLA, GETOST, MAJSKYCKLING TOPPAD MED PESTO, ROSTADE PISTAGENÖTTER.

Vi rekommenderar: Rött: J Vineyards California Pinot Noir, USA. Vitt: Quinta De Santiago Vinha Do Pardal Alvarinho, Portugal



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

BRASSERIET PÅ BERGET

## DESSERTER

### SÖT ÄPPEL- & KANELPIZZA 105 KR

SMULDEGSCRUMBEL, KOLASÅS  
MED HAVSSALT & VANILJGLASS

Vi rekommenderar: Pomino Vinsanto,  
Toscana Italien

### CHOKLAD & KOLA 105 KR

KLADDEKAKSBOTTEN MED  
JORDNÖTSKOLA & NOUGAT

Vi rekommenderar: Vallado 10 year old  
Tawny Port, Portugal

### BRASSERIETS GLASSBUFFÉ 130 KR

VÄLJ BLAND 8 OLIKA GLASSAR,  
TOPPA MED STRÖSSEL & SÅSER

Vi rekommenderar: Moscato d'Asti,  
Piemonte Italien

### AFFOGATO 79 KR

VANILJGLASS MED DUBBEL ESPRESSO

Vi rekommenderar: Boulard Calvados  
Grand Solage, Frankrike

### OSTAR FRÅN TRAKTEN 155 KR

OST FRÅN JARSEOST & FRÅN MARTINS  
GÅRDSMEJERI I TALLÅSEN  
MED MARMEPAD & FRÖKNÄCKE

Vi rekommenderar: Vallado 10 year old  
Tawny Port, Portugal

## EFTER MATEN FRÅN BAREN

### ESPRESSO, ENKEL/DUBBEL 36/45 KR

### IRISH COFFEE 165 KR

TULLAMORE, FARINSOCKER, KAFFE & GRÄDDE

### ESPRESSO MARTINI 165 KR

VODKA, KAFFELIKÖR, SOCKER & ESPRESSO  
(SERVERAS KALL I COCKTAILGLAS)

### MOSCATI D'ASTI DOCG 12 CL/89 KR

### BOULARD CALVADOS GRAND SOLAGE 26 KR/CL

### RUDERTS PUNSCH,

TEVSJÖ DESTILLERI JÄRVSÖ 28 KR/CL

### VILLA MASSA, LIMONCELLO 27 KR/CL

### BAILEYS 25 KR/CL



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

BRASSERIET PÅ BERGET