

GOTT TILLTUGG

LÖJROMS- PIZZA

ATT DELA TILL FLER
RUNT BORDET, ELLER ÄT
EN HEL SJÄLV
279 KR

DELA EN BRA START

DELIBRICKA DELIKATESSER

ATT DELA ELLER
ATT ÄTA SJÄLV
SOM HUVUDRÄTT.
245 KR

HELKVÄLL

BRASSERIETS TRE

RÅBIFF
FRANSK FISKGRYTA
CHOKLAD & KOLA
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

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

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 Provincia Tempranillo &
Grenache, Spanien

BRASSERIETS RÅBIFF 195 KR/STOR 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 RANCHEDRESSING, MANGOCHUTNEY SALSA, COLESLAW PÅ RÖDKÅL, MOROT, SVARTKÅL & POMMES FRITES
Vi rekommenderar: Macon Villages Chardonnay, Bourgogne Frankrike

HÖGREVSGULASCH 245 KR

MED POTATIS, PAPRIKA & SMETANA. SERVERAS MED SURDEGSBRÖD.
Vi rekommenderar: Finca Mendel Malbec Argentina

VEGANSK BOURGUIGNON MED ÖRTIGT POTATISSTOMP 245 KR

— PIZZOR —

PIZZOR BAKADE I VEDELDADE 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

KLADDKAKSBOTTEN 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

DOLCE 135 KR

ITALIENSKA BISCOTTI & VIN SANTO 4 CL

Italienska skorpor serveras med ett glas Pomino
Vin Santo DOC från Toscana

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

— BRASSERIETS TRE —

VÅR TRERÄTTERS MENY FÖR EN HELKVÄLL 539 KR

BRASSERIETS RÅBIFF

SVENSK OXFILEÉ MED FINHACKAD SCHALOTTENLÖK,
SOTAD LÖKCREMÉ, MISOMAJONNÄS,
SALTROSTADE MANDLAR, FRITERAD MOROT

FRANSK FISKGRYTA

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

CHOKLAD & KOLA

KLADDKAKSBOTTEN MED JORDNÖTSKOLA & NOUGAT
SERVERAS MED VANILJGLASS

DRYCKESPAKET 345 KR

Till råbiffen serverar vi gärna Beaujolais Les Griottes,
ett franskt, lätt, men ändå smakrikt fint rött vin på druvan Gamay.

Till den franska fiskgrytan serveras ett vitt vin,
La 4emeTour Pinot Gris från Alsace. Där smakerna och dofterna
från grytan får möta friskheten och syran i vinet.

Till vår choklad- och koladessert serverar vi det klassiska
dessertvinet från Toscana. Pomino Vin Santo Toscana 4cl.



BERGSHOTELLET
— I JÄRVSÖ —

BRASSERIET PÅ BERGET

— BARNMENY —

HAMBURGARE MED POMMES FRITES 105 KR

HAMBURGARE 60 G MED BRÖD, OST, VÅR EGNA MAJONNÄS,
POMMES FRITES, GURK- & MOROTSSTAVAR

PASTA CARBONARA 115 KR

FÄRSK PASTA, RÖKT SIDFLÄSK, KRÄMIG SÅS,
TOPPAD MED FÄRSKA TOMATER

PASTA PLAIN 95 KR

FÄRSK PASTA MED SMÖR & PARMESAN

CRISPY CHICKEN & CHIPS 125 KR

FRITERAD MAJSKYCKLING MED VÅR EGNA MAJONNÄS,
GURK- & MOROTSSTAVAR SAMT POMMES FRITES

PIZZA MARGHERITA 105 KR

MOZZARELLA, TOMATSÅS, BASILIKA

PIZZA VESUVIO 105 KR

MOZZARELLA, TOMATSÅS, SKINKA

PANNKAKOR MED SYLT & GRÄDDE

LITEN PANNKAKA, 2 ST 69 KR

STOR PANNKAKA, 4 ST 95 KR

BARNENS GLASSBUFFÉ 69 KR

VÄLJ BLAND 8 OLIKA GLASSAR,

TOPPA MED STRÖSSEL & SÅSER

BARNENS DRINKAR 59 KR

LOA-BUS MANGO PASSIONSFRUKT & GODIS (MED KOLSYRA)

HALLONGUBBE HALLON JORDGUBBE & GODIS (MED KOLSYRA)

SNÖGUBBE MJÖLK CHOKLADSÅS, GRÄDDE & MARSHMALLOWS

FROSTIS ÄPPLE & GODIS (MED KOLSYRA)

RÄVUNGE JORDGUBB, LIME, GODIS & ÄPPLE (UTAN KOLSYRA)



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

BRASSERIET PÅ BERGET