

# MAT



## Förrätter

= Dryckesrekommendation

**Trattkantarellsoppa** en krämig soppa med forellrom & minikavring (KAN BLI VEG)

Côtes du Rhône Blanc / 129:- / 645:-

**135:-**  
( G / L )

**Råbiff** på nötinnanlår med picklad gulbeta dijonnaise, toppad med Pecorino, friterad kapris & Lantchips

Giesen Pinot Noir / 118:- / 590:-

**145:-**  
( L )

**Carpaccio** en klassiker med ruccola, pinjenötter, balsamico olivolja & Parmesanost

Beaujolais Les Griottes / 128:- / 640:-

**159:-**  
( N )

**Betor Biffstyle** en vegetarisk råbiff på rödbeta med picklad gulbeta, djionaise, Pecorino, friterad kapris & Lantchips

Giesen Sauvignon Blanc / 124:- / 620:-

**129:-**  
( L / VEG )

**Löjroms Våffla** med syrad grädde toppad med gräslök, rödlök & citron (KAN BLI VEG)

Solitär Riesling Trocken / 108:- / 540:-

**175:-**  
( G / L )

## Varmrätter

**Hjortytterfilé** med smörstekt shiitakesvamp, skogschampinjoner, pommes anna & lingonsky,

Ravenswood Zinfandel / 119:- / 595:-

**259:-**  
( L )

**Ångad Sejrygg** med blåmusselsås smörstekt shiitakesvamp, skogschampinjoner serverat med en rotselleripuré

Côtes du Rhône Blanc / 129:- / 645:-

**239:-**  
( G / L )

**Oxfile Tournedos** 180g, med potatisgratäng smörstekt shiitakesvamp, skogschampinjoner, rödvinssky bearnaise & grillade kvisttomater

Gaia Malbec / 142:- / 710:-

**349:-**  
( L )

**Örtbakad Rödingfilé** med Sandefjordssås serveras med en rotselleripuré.

Trapiche Oak Cask Chardonnay / 105:- / 525:-

**269:-**  
( G / L )

**Entrécote** 300g serveras med pommes frites rödvinssky bearnaise & grillade kvisttomater

Tolmer Cabernet Sauvignon / 124:- / 620:-

**389:-**  
( L )

**Ugnsbakad Spetskål** med gratinerad Pecorino, en krämig färskostkräm & hasselnötter

Trapiche Oak Cask Chardonnay / 105:- / 525:-

**189:-**  
( G / L / VEG )

**Risotto** med trattkantareller bakad pumpa pinjenötter & Parmesan

Giesen Pinot Noir / 118:- / 590:-

**199:-**  
( G / L / VEG )

## Barnmeny upp till 12 år

**Oxfile** serveras med pommes frites & bearnaise

**110:-**  
( L )

**Örtbakad Rödingfilé** med rotselleripuré

**110:-**  
( L )

**Risotto** med shiitakesvamp, skogschampinjoner & Parmesan

**110:-**  
( VEG )

## Dessert

**Äppelsufflé** en klassisk sufflé serverat med kardemummaglass

Carmes du Sautern 4cl 120:-

**139:-**  
( G / L )

**Crème brulée** med myltade kanel-lingon

Moscato d'Asti 4cl 85:-

**129:-**  
( G / L )

**Ugnsbakad Brieost** med timjan chili & honung serveras med crostrinis

Pasqua Ripasso / 116:- / 580:-

**139:-**  
( G / L )

**Choklad Mousse** med hallon coluis & mandelflarn

Moscato d'Asti 4cl 85:-

**129:-**  
( G / L )

MUNKTELLSKA HUSET

FALUN

ÅSGATAN 31



**N** = Nötter  
**L** = Laktos  
**G** = Gluten  
**Veg** = Vegetarisk

**Allergener & innehåll ?**  
Fråga din servis!