

# MAT



## Förrätter

= Dryckesrekommendation

**Hummersoppa** en krämig soppa med picklad fänkål & minikavring

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

**Côtes du Rhône Blanc / 129:- / 645:-**

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

**165:-**  
( N )

**Beaujolais Les Griottes / 128:- / 640:-**

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

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

**Solitär Riesling Trocken / 110:- / 550:-**

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

**155:-**  
( L )

**Giesen Pinot Noir / 119:- / 595:-**

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

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

**Giesen Sauvignon Blanc / 124:- / 620:-**

## Varmrätter

**Hjortytterfilé** med smörstekt, svamp, pommes anna & lingonsky,

**298:-**  
( L )

**Mario Primo Chianti / 109:- / 545:-**

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

**389:-**  
( L )

**Svenskt kött från Siljans Chark**

**Gaia Malbec / 142:- / 710:-**

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

**399:-**  
( L )

**Svenskt kött från Siljans Chark**

**Tolmer Cabernet Sauvignon / 124:- / 620:-**

**Ångad Sejrygg** med blåmusselsås smörstekt svamp, serverat med en rotselleripuré

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

**Côtes du Rhône Blanc / 129:- / 645:-**

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

**279:-**  
( G / L )

**Trapiche Oak Cask Chardonnay / 109:- / 545:-**

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

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

**Trapiche Oak Cask Chardonnay / 109:- / 545:-**

**Risotto** med smörstekt svamp, bakad pumpa pinjenötter & Parmesan

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

**Giesen Pinot Noir / 119:- / 595:-**

## Barnmeny upp till 12 år

**Oxfile** serveras med pommes frites & bearnaise

**110:-**  
( L )

**Örtbakad Rödingfilé** med rotselleripuré

**110:-**  
( L )

**Risotto** med svamp & Parmesan ( VEG )

**110:-**

## Dessert

**Äppelsufflé** en klassisk sufflé serverat med kardemummaglass

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

**Carnes du Sautern 4cl 120:-**

**Crème brulée** med myltade kanel-lingon

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

**Moscato d'Asti 4cl 85:-**

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

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

**Pasqua Ripasso / 116:- / 580:-**

**Choklad Mousse** med hallon coluis & mandelflarn

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

**Moscato d'Asti 4cl 85:-**

MUNKTELLSKA HUSET

FALUN

ÅSGATAN 31



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

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