

# Meny

## FÖRRÄTTER / STARTERS

**Pocherade Vaktelägg** 140kr  
med grön sparris, Béarnaisesås och parmesanchips  
*Poached Quail eggs with green asparagus,  
sauce Béarnaise and Parmesan chips.*

**Cocktail Mozzarella** 75kr  
Tomat, Mozzarella, gröna ärtor, grönmynta &  
basilikaolja  
*Tomato, mozzarella, green peas, spearmint & basil oil*

**Dagens Soppa från Buffén** 85kr  
Med Focacciabröd  
*Soup of the day from our buffet with focaccia bread*

**Kvällsbuffén som förrätt** 160kr  
(måndag – torsdag)  
*Evening buffet as starter (Monday-Thursday)*

## LÄTT & GOTT / LIGHT MEALS

**Caesarsallad** 155kr  
*Romansallad, rödlök, tomat, kyckling, bacon, kru-  
tonger, parmesan och dressing*

**Caesar salad**  
*Roman lettuce, red onion, tomato, chicken,  
bacon, croutons, dressing and parmesan*

**Räksmörgås King Size** 175kr  
*200 g handskalade räkor, majonnäs, rundkaka,  
citron, tomat, gurka, sallad och dill*

**King Size Open Shrimp Sandwich**  
*200 g shrimps, mayonnaise, bread, lemon,  
tomato, cucumber, lettuce and dill*

## VEGETARISK / VEGGIE

**Caesarsallad Veggie. Haloumi** 140kr  
*Romansallad, rödlök, tomat, krutonger,  
parmesan, haloumi och dressing*

**Caesar salad Veggie with Haloumi**

**Halloumiburgare** 150kr  
med coleslaw och potatis  
*Halloumi Burger with coleslaw and potatoes*

## VARMRÄTTER / MAIN DISH

**Kvällsbuffé (måndag – torsdag)** 215kr  
*Evening Buffet (Monday – Thursday)*

**Stekt Lax** 250kr  
med krossad potatis och pestogrönsaker.

*Pan fried Salmon with crushed potatoes  
and pesto vegetables.*

**Grand Burger** 170kr  
*2x100g burgare på nötfärs från Siljanschark.  
Bergslagskonditoriets bröd, ättiksinlagd gurka  
och rödlök, cheddarost och dressing. Cole Slaw.*

*Hamburger 2x100 g burger, pickled cucumber and  
red onions, cheddar cheese and dressing  
(100% beef). Cole slaw.*

## BLACK ROCK GRILL

*Vi hettar upp en sten till ca 400 grader. Sedan läggs  
köttet eller fisken upp på den glödheta bädden och  
vi serverar den omedelbart till dig. Du steker själv  
köttet eller fisken till din egen perfekta stekningsgrad  
allteftersom du skär upp. Svenskt kött/ Swedish Meat*

**Biff 180g/Striploin of Beef 180g** 265kr

**Oxfile 180g/Tenderloin of Beef 180g** 295kr

**Gulfenad Tonfisk/Tuna** 240kr

**Black Rock Rydberg med rå äggula** 265kr  
*tenderloin of beef and egg yolk*

**Veggie Haloumi och quorn/** 165kr  
*Haloumi cheese and Quorn*

## EFTERÄTTER / DESSERTS

**Hemlagad Vaniljglass med** 120kr

**Varma hjortron och hjortronpärlor**  
*Home made vanilla ice cream with warm  
cloudberry and cloudberry pearls*

**Banana Yoghurt med** 125kr  
**karamelliserade pecannötter**  
*Banana yoghurt with caramelised pecan nuts*

**Chokladgateau med björnbärsjelé** 105kr  
**och maräng.**  
*Chocolate Gateau with blackberry jelly, meringue*