

MENY

FÖRRÄTTER / STARTERS

Pocherade Vaktelägg

med grön sparris, Béarnaisesås och parmesanchips **140kr**

Poached Quail eggs with green asparagus, sauce Béarnaise and Parmesan chips.

Älg / Moose

120kr

Tunna skivor av rå älgbiff, marinerade i soya, sesamolja och krossade nötter
Thin slices of moose striploin, marinated with soy sauce & honey and sesame oil (raw food)

Dagens Soppa från Buffén

85kr

Med Focacciabröd

Soup of the day from our buffet with focaccia bread

Kvällsbuffén som förrätt (måndag – torsdag)

160kr

Evening buffet as starter

LÄTT & GOTT / LIGHT MEALS

Caesarsallad

155kr

Romansallad, rödlök, tomat, kyckling, bacon, krutonger, 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 Veggies. Haloumi

140kr

Romansallad, rödlök, tomat, krutonger, parmesan, haloumi och dressing

Caesar salad Veggies with Haloumi

Halloumiburgare

150kr

med coleslaw och potatis

Halloumi Burger with coleslaw and potatoes

VARMRÄTTER / MAIN DISH

Kvällsbuffé (måndag – torsdag)

225kr

Evening Buffet (Monday – Thursday)

Stekt Lax

med krossad potatis och pestogrönsaker.

250kr

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.

Biff Rydberg

210kr

En klassiker. Bitar av oxfilé, råstekt potatis, lök, senapscreme och äggula

Beef Rydberg. A swedish classic. Diced tenderloin and potatoes, onion, mustard creme and egg yolk

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

Veggie Haloumi och quorn/

165kr

Haloumi cheese and Quorn

EFTERÄTTER / DESSERTS

Frozen peppermint cheesecake

130kr

Hemlagad Vaniljglass med pepparkakskolasås

och krossad mandel

120kr

Home made vanilla ice cream with warm gingerbread sauce, crushed almond

Hemgjord Chokladtryffel

20kr/st

Home made chocolate truffle

-Coffe Kahlua with almonds (alcohol)

-Salted Caramel (non-alcohol)

-Chocolate Truffle