

ÖPPETT HUS



MENY SOMMAREN 2026

Vår mat tillagas över öppen låga i vår stora muurikka och serveras på handjord träallrik.

VILTBRÄDA **450,-**
SKAV PÅ REN OCH ÄLG FRÅN
NJALGIES, LAXSIDA

LÖPELD **450,-**
GRILLAD LÖPELD FRÅN SVEDJAN
MED SPETSKÅL VIERGE

Våra rätter serveras med stekt potatis, kall sås, syrat och vad säsongen bjuder från Svansele Grönt.

Dessutom alltid rårörda lingon, picklat, korntunnbröd och husets örtsmör.

Kokkaffe och bordsdryck ingår.
Utställningen också.

Vi vill inte låta mat gå till spillo, ibland dyker det därför upp små oväntade rätter, tillagade på det som är bra men som blivit över, som nu får skina i en annan rätt

OPEN HOUSE



MENU SUMMER 2026

Our food is prepared over an open fire on our large muurikka and served on handcrafted wooden plates.

WILDERNESS PLATTER **450,-**

REINDEER AND MOOSE FROM NJALGIES, SERVED WITH SALMON

LÖPELD CHEESE PLATTER **450,-**

GRILLED "LÖPELD" FROM SVEDJAN WITH POINTED CABBAGE VIERGE.

Our dishes are served with fried potatoes, cold sauce, fermented vegetables, and whatever the season has to offer from Svanselse Grönt.

Also always included: stirred lingonberries, pickles, traditional barley flatbread, and the house herb butter.

Campfire coffee and table drinks are included.
The exhibition too.

We do not like to see good food go to waste. That is why small unexpected dishes sometimes appear, created from fine ingredients left over from other preparations, giving them the chance to shine in a new dish