

SKI
LOUNGE
à LA
CARTE
2024/2025



I hjärtat av Hassela Ski Resort, där snön glittrar som diamanter, gömmer sig en restaurang som slår alla rekord i välmående och smak. Välkommen till SkiLounge, där aromer möter läckergommar och middagar blir en del av äventyret!

En afton kom Snöprinsen, Snöprinsessan och de två små Snöbollarna in i SkiLounge, hungriga efter en dag av vinteräventyr. De satt sig vid ett bord och beställde den berömda "Kalvschnitzeln". Kocken Micke, också känd som "Mästaren av Matkonster", rullade ut schnitzeln som om han var på skidtur ner för ett fjäll. - "Mat i Luckan!", ropade han till Elin. - "Kommer!" sa Elin med glatt humör. Hon skyndade kryssande mellan borden som en skicklig slalomåkare.

Mellan tuggorna hördes plötsligt ett skratt från hörnet. Det var Bäver Benny som såg en film på Instagram. Han gjorde en snygg piruett i backen tillsammans med Snöbollarna så snön skvätte. Snart fylldes SkiLounge med glada skratt och prat om dagens skidframsteg.

Efter en fantastisk måltid bestämde sig Snöprinsen, Snöprinsessan och Snöbollarna för att avsluta kvällen med något gott att dricka. Bartendern, känd som "Mästermixaren", blandade perfekta "Hassela Hallondrink" och "Bennys Special", till Snöbollarna.

Så slutade dagen på SkiLounge, med fulla skratt, nöjda magar och ett löfte om att återvända för mer kul och god mat.

Och så fortsätter sagorna på Hassela Ski Resort, där SkiLounge alltid står redo att förtrolla dina smaklökar och skapa skratt som vibrerar genom bergen!

Smaklig måltid!

Fördrink

Dry Martini

3 cl Gin, 1cl Noilly Prat

134:-

Clover Club

4 cl Gin, Hallonsockerlag och Citronjuice

134:-

Old Fashioned

4 cl Bourbon Whiskey, Sockerbit, stänk av Angostura Bitter

134:-

Förrätt

Toast Skagen [Ä,K,F,G,L,Sen]... 159:-

Hasselas skagenröra med smörstekt levainbröd toppad med löjrom

Vinförslag Le Courier Chenin Blanc

Gulbetscarpaccio [Nöt]..... 140:-

Tunna skivor av saltbakade gulbetor toppad med friterad grönkål, jordärt-skockchips, kikärtsemulsion och rostade valnötskärnor

Vinförslag pasqua Mucchetto chardonnay-Grillo EKO

Laxtartar [F,G,Ä,Sen]..... 159:-

Tartar på kockens gravade lax smaksatt med senap och dill, toppad med torkade kavringsmulor

Vinförslag Roberto Sarotto Barbera d`Asti DOC

Carpaccio [Nöt,L]..... 172:-

Tunt skivad oxfile toppad med pinjenötter, ruccola, hyvlad parmesan samt olivolja

Vinförslag Art De France Rouge

Varmrätt

Pepparstekt

Entrecôte [L,Ä]..... 399:-

Serveras med kantarellsås, frästa grönsaker, färska örter samt potatisbakelse

Vinförslag Dark Horse Zinfandel

Smörstekt

Fjällröding [F,L,Ä]..... 340:-

Serveras med grillad sparris, citronbakad rödkål, duchesspotatis samt brynt smör

Vinförslag Le Courier Chenin Blanc

Sojafärsspett [G, Soja]..... 315:-

Sojafärsspett smaksatta med paprika och persilja serveras med grillade grönsaker, chili, bulgur och vitlöksdressing

Vinförslag Art De France Rouge

Kalvschnitzel [G,Ä,F,L]..... 360:-

Pankopanerad kalvinnanlår med rödvinssky, kryddsmör, citron, kapris bär, ansjovis samt stekt potatis

Vinförslag Coto Mayor Crianza

Majskycklingfilé [L]..... 285:-

Grillad kycklingfilé serveras med rostade rotfrukter, rödvinssky, getostcreme och pommes frites

Vinförslag Gavroche Rouge EKO

Cheeseburgare [G,L,Ä, Sen]... 265:-

180g svensk högrevsburgare serveras med bacon, cheddarost, pepperjack cheese, tryffelmajonnäs, sallad, tomat, karamelliserad rödlök samt pommes frites

Dryckesförslag Ship Full of IPA

Dessert

Cheesecake [G,L]..... 130:-

Färskostmousse med blåbärskompott, digestiveflarn och friterad rosmarin

Forsa Ostkaka [L,G]..... 155:-

Serveras med grädde & varm hjortronsylt

Vaniljglass [L]..... 99:-

Två kulor vaniljglass toppad med chokladsås

Kvällens Tryffel [L]..... 59:-

Himmelsk mörk choklad

Bennys Marängsviss [L,Ä]... 115:-

med glass, maräng, chokladsås, grädde och banan

Äppelpaj [G,L]..... 130:-

Bakad äppelkompott med havregryns-crumble smaksatt med kardemumma, vaniljglass och granskottsolja

🌀 Kvällens middag 🌀

SÖNDAG-FREDAG 250:-/person 195:-/7-12 år 125:-/3-6 år
LÖRDAG 375:-/person 299:-/7-12 år 199:-/3-6 år

MÅNDAG

Klassisk Wallenbergare [G, L, Ä]
med potatispuré, råörda lingon och brynt smör

[VEGETARISK] **Svamppasta** [G, L]
toppad med ruccola, parmesan och tryffelolja

TISDAG

Grillad Kycklingbröstfilé [L]
med potatisgratäng, rödvinssky och tzatziki

[VEGANSK] **Kockens Linsfärsbiffar**
med saltorkad chilidressing, kikärtsemulsion och stekt potatis

ONSDAG

Kalvstek [L, Ä, Sen]
med rostade rotfrukter, pepparsås och senapsemulsion

[VEGANSK] **Sojafärsbiffar** [G, Soja]
med grönsaksragu, bulgur och vitlöksdressing

TORSDAG

Helstekt ryggbiff [Ä, Soja]
med råstekt potatis, bearnaisesås och timjansky

[VEGETARISK] **Råraka** [L, G, Ä, Nöt]
med betkompott, chevré, honung och rostade valnötter

FREDAG

Fläkschnitzel [G, Ä, L]
med rödvinssky, kryddsmör och rostad potatis

[VEGETARISK] **Svamprisotto** [L]
toppad med ruccola och hyvlad parmesan

LÖRDAG

BBQ-buffé

[VEGETARISK] **Halloumiburgare** [G, L]
med picklad rödlök, balsamicoreduktion och pommes frites

SÖNDAG

Helstekt fläskfilé [L, Ä, Soja]
med timjanrostad potatis, pepparbearnaisesås samt bakade cocktailtomater

[VEGETARISK] **Ugnsbakad paprika** [L, Soja]
ostgratinerad, fylld med sojafärs, vitlök och chili, serveras med tomatsås och ris