



*Med inspiration från hela världen  
serverar vi mat och dryck med stor andel  
lokala och ekologiska råvaror.*

**BJÖRK - TOPPRESTAUANG & FJÄLLBAR**  
**EN DEL AV HEMAVAN ALPINT AB**

Fjället  
920 66 Hemavan

0954-30143  
bjork@hemavantarnaby.com  
Facebook @bjorkhemavan1  
Instagram @bjorktopprestaurang

# Meny

## **OST & CHARK FRÅN LOKALA GÅRDAR**

*serveras med friterat tunnbröd & björksirap*  
95/185

## **POTATISCHIPS MED SIKROM, GRÄDDFIL & GRÄSLÖK**

85

## **DAGENS SOPPA SERVERAS MED BRÖD & SMÖR**

165

## **FISKTACO PÅ TORSKRYGG**

*med pepparrotsmajjo, syrad rödkål & picklad gurka, serveras på tunnbröd med hjortronsalsa*  
215

## **GURPIBURGARE FRÅN AMMARNÄS**

*med västerbottensost, kantarellmajjo och picklad lök, serveras med rostad potatis*  
235

## **HALLOUMIBURGARE FRÅN SKÄRVÄNGEN**

*med pepparrotsmajjo & picklad lök, serveras med rostad potatis*  
215

## **VÄFFLA MED KANTARELLER, västerbottensost & rårörda lingon**

165

**RENBLODSVÄFFLA** *med souvas, messmör, rårörda lingon & hårdlagrad ost från Svedjan*

165

**VÄFFLA** *med hemmagjord hjortronsylt & grädde*

80

# Kvällsmeny

*Varje lördagskväll serverar vi en fem-rätters avsmakningsmeny för  
795kr per person inklusive transport.*

*Boka bord på vår hemsida eller kontakta oss via mejl eller telefon*

*Vår kvällsmeny varierar efter utbud och säsong och kan därför ändras  
från kväll till kväll*

*På Björk vill vi hedra naturen omkring oss och genom att hämta  
inspiration från världens alla hörn skapa en internationell innovativ  
meny på lokala och ekologiska råvaror.*

*Vi vill arbeta så nära naturen som möjligt med produkter från våra  
fjäll, skogar och sjöar och tror på ett starkt samarbete med lokala  
eldsjälar som också värnar om våra storslagna omgivningar*