

FÖRRÄTTER

CANAPÉ HIGHLAND

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost och pepparrot, lingonsirap serveras på pumpnickelbröd.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, lingonberries and horseradish, served on dark bread.

109:-

PLOCKTALLRIK

Bresaola från Norrbotten, rökt älgkorv och rökt renhjärta från Jämtland, mammutoliver, Gullrun, Manchegoost.
Bresaola, locally smoked moose sausage, smoked reindeerheart, local cow's cheese, manchego cheese and mammoth olives.

179:-

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.
Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

94:-

KALIXLÖJROM

Kalixløjrom serveras med smetana, röd lök och västerbottenpaj.
Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and västerbotten pie.

30 gram 225:-

Dryckesrekommendation: Terra Serena Prosecco
Snapsrekommendation: Norrlands Aquavit

CHÈVRE

Fransk chevré President serveras på stekt toast som toppas med hjortron samt valnötter.
Chevré served on fried toast topped with cloudberry and walnuts.

99:-

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA

Serveras med rökt renhjärta samt levainbröd.
Chanterelle soup served with local smoked reindeer heart and toast.

129:-

Har ni allergi eller särskilda önskemål prata med någon av oss i personalen.

Any allergies or special requests, talk with any of us in the staff.

Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och crème fraîche.

Mån-Tis 16:00-23:00, Ons-Tors 16:00-24:00, Fre 15:00-01:00, Lör 12:00-01:00, Sön Stängt
Restaurang Dalwhinnie, Prästgatan 31, 831 31 Östersund, 063-12 3323

www.dalwhinnie.se