

VARMRÄTTER

Serveras mellan 16.00 – 22.00

TOURNEDOS

Svensk oxfilé menu, serveras med pepparsås med touche av Dalwhinnie whisky samt potatisgratäng.
Swedish filé of beef, pepper sauce with touch of Dalwhinnie whisky, served with potato gratin.

319:-

LAMMYTTERFILÉ MARINERAD I TIMJAN & WHISKY

Naturkött från Nya Zeeland serveras med rödvinssås, aioli samt potatisgratäng.
Thyme & Whisky marinated lamb served with red wine sauce, aioli and potato gratin.

259:-

RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

Från Tossåsen, Offerdal, Kall och Hotagens Sameby
Serveras med kantarellsås, whisky marinerade lingon samt potatisgratäng.
Local filé of reindeer served with chanterelle sauce, whiskymarinated lingonberries and potato gratin.

329:-

DALWHINNIE ´S CHÂTEAU BRIAND

Svensk oxfilé menu, serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef, our version of truffle sauce served with french fries.

329:-

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian

Serveras med champinjoner, lök, paprika, cocktailtomater, vitlöksdressing samt pommes frites.
Served with mushrooms, onions, peppers, cherry tomatoes, garlic sauce and french fries.

179:-

RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN

Serveras på en bädd av champinjoner, lök, paprika, cocktailtomater, kantarellsås samt potatisgratäng.
Local filé of char on a bed of mushrooms, onions, cherry tomatoes, chanterelle sauce and potato gratin.

279:-

BBQ PENSLAD OXFILÉ

2 bitar Svensk oxfilé menu (+120g st) serveras med tryffelmayonnäs, mild chilibearnaise samt pommes frites.
2 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with truffle mayonnaise, mild chilibearnaise and french fries.

319:-

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