

FÖRRÄTTER

Serveras till 22.30

CANAPÉ HIGHLAND

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost och pepparrot serveras på kavring från Frejas bageri.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese and horseradish and served on local dark rye bread.

96:-

PLOCKTALLRIK

Rökt renkorv, rökt älgkorv och rökt renhjärta från Jämtland, kalamataoliver
Gullrun (hårdost på komjolk från Skärvången), Manchegoost
Local smoked reindeer sausage, smoked moose sausage, smoked reindeerheart, local cow's cheese,
manchego cheese and kalamata olives.

179:-

KALIXLÖJROM

Serveras med smetana*, röd lök och västerbottenpaj.
Kalix bleak roe served with smetana, red onion and pie made with Swedish cheese.

225:-

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

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

94:-

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 focacciabröd.
Chanterelle soup served with local smoked reindeer heart and focacciabread .

119:-

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

* Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och smetana.

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