

FÖRRÄTTER

Serveras till 22.30

CANAPÉ HIGHLAND

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, pepparrot serveras i smördegs bouchée.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese and puff pastry.

96:-

PLOCKTALLRIK

Rökt renkorv från Jämtland, rökt älgkorv från Jämtland, kalamataoliver
Jämtländskt rökt renhjärta, Manchegoost (hårdost gjord på fårmjök, Spanien)
Gullrun(hårdost på komjök som lagrats i minst 12 mån från Skärvången),

179:-

KALIXLÖJROM

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

225:-

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

Mozzarellagratinerat foccaciabröd serveras med aioli.
Garlic bread gratin served with aioli.

94:-

CHÈVRE

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

99:-

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA

Krämig kantarellsoppa* serveras med Jämtlänskt rökt renhjärta och foccaciabröd.
Creamy chanterelle soup served with Jämtlänskt smoked reindeer heart.

129:-

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

* Vi använder laktosfri Mjök, Grädde, Smör och Crème Fraiche.

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