

# VARMRÄTTER

Serveras mellan 16.00 - 22.00

## TOURNEDOS

Svensk färsk oxfilé menu, serveras med pepparsås\* med touche av Dalwhinnie whisky och potatisgratäng.

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 och potatisgratäng.

Thyme & Speyside Marinated lamb served with red wine sauce, aioli and potato gratin.

249:-

## RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

Från Tossåsen, Offerdal, Kall och Hotagens Sameby

Marinerad Reninnerfilé serveras med kantarellsås\*, whiskymarinerade lingon samt potatisgratäng.

Filé of reindeer served with chanterelle sauce, whiskymarinated lingonberrie and potato gratin.

329:-

## DALWHINNIE ´S CHÂTEAU BRIAND

Svensk färsk oxfilé menu, serveras med vår variant av tryffelsås och pommes frites.

Filé of beef, our version of truffle sauce served vid fries.

329:-

## TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian

Serveras med champinjoner, lök, paprika och cocktailtomater serveras med vitlöksdressing\* och pommes frites.

Served with mushrooms, onions, pepper and cherry tomatoes served with garlic sauce and fries.

179:-

## RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN

På en bädd av champinjoner, lök, paprika och cocktailtomater, serveras med kantarellsås\* och potatisgratäng.

Filé of char on a bed of mushrooms, onions and cherry tomatoes, served with chanterelle sauce and potato gratin.

279:-

## BBQ PENSLAD OXFILÉ

2 bitar Svensk färsk oxfilé menu (+120g st) serveras med tryffelmayonnäs, mild chili bearnaise och pommes.

2 pieces of Swedish fresh beef fillet menu (+120g each) served with truffle mayonnaise, chili bearnaise and french fries.

309:-

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](http://www.dalwhinnie.se)