

Förbeställning Meny

1/2

Hej kära gäst här följer lite information angående förbeställning av mat vid +6 personer

Anledningen till att vi önskar förbeställning av mat är att er väntan mellan att beställa vid bordet och att våra kockar ska förbereda detta är att vi tillsammans sparar tid och att alla gäster ska få samma service.

Vi förbereder er beställning innan ni kommer men vi gör aldrig i ordning någon mat innan ni har kommit och satt er vid bordet.

Vårt önskemål är VÄNLIGT MEN BESTÄMT att ni väljer ut 1-2 förrätter, 2-3 varmrätter (självklart ordnar vi även vegetariskt alternativ förutom dessa 3 rätter) och 1-2 desserter, vår målsättning är att vi vill att "nästan" alla ska få maten samtidigt (allt beroende på antalet gäster ni är i sällskapet). KAN MAN INTE ENAS OM MAX 3 VARMRÄTTER MÅSTE VI TACKA NEJ TILL BOKNINGEN.

Vi är tacksam om ni har möjlighet att skicka in er beställning på mail senast 12:00 den dag ni har bokat:)

bokningdalwhinnie@gmail.com

Vid förbeställning av mat och någon gäst inte kan medverka kommer vi att debitera detta om ni inte meddelat detta innan ni kommer.

Vår strävan är alltid:

Kvalitet – Service – Omtanke och Kandoo.

Varmt Välkommen och tack för samarbetet.

Michael & Anneli med medarbetare

FÖRRÄTTER

PLOCKTALLRIK 179:–

Bresaola från Luleå, Lufttorkad skinka & Rödvinssalami från Östersund, Rensalami från Strömsund, Mammutoliver, Brie från Skärvången och Manchego från La Mancha Spanien.

Bresaola, dried ham, red wine salami, moose salami, brie, manchego cheese and olives.

Dryckesrekommendation: Glas Arnaud de Villeneuve Côte Nature

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 98:–

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.

Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

Dryckesrekommendation: Indian Pale Ale Jämtlands Bryggeri / Jack Daniel´s

CHÈVRE 109:–

Fransk Chèvre serveras på salladsbädd med rödbetor, sesamdressing, valnötter, balsamico och honung.

Chèvre served on salad with beetroots, walnuts and honey.

Dryckesrekommendation: Röda Lager / Rödö Snaps

FRITERAT GYOZA MED LAXRÖRA 145:–

Laxröra smaksatt med wasabi toppas med lingon.

Fried Gyoza, creamy medley of smoked salmon with wasabi and lingonberry.

Dryckesrekommendation: Mango IPA / DE VILMONT BRUT PREMIER GRANDE RESERVE

KALIXLÖJROM 355:– 30 gram

Kalixlörrom serveras med smetana, röd lök och smörstekt levainbröd (surdegsbröd).

Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and sourdough bread.

Dryckesrekommendation: Glas Terra Serena Prosecco eller en flaska Louise Roederer

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA 129:–

Serveras med rökt renhjärta från Jämtland samt levainbröd (surdegsbröd).

Chanterelle soup served with local smoked reindeer heart and toast.

Dryckesrekommendation: Jämtlands Indian Pale Ale / Grådask Portvin

RÅBIFF PÅ OXFILE 199:– / 229:– MED POMMES

Begränsad tillgång / Limited access

Svensk färsk oxfile från Scan serveras med karpis, pepparotscrem, cornichons, syltad charlottenlök, äggula.

Tartar served with caper, horseradish cream, pickles, onion and yolk.

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Cada Dia IPA / Rödö Snaps

OSTBRICKA 239:–

Brie, ädel från Skärvången manchego, Fransk chevré, druvor, islayglaze, citron&proseccosirap, frökex, grissini.

Brie, blue cheese, manchego, chevré, grapes, islay glaze, lemon sirap and biscuits.

Dryckesrekommendation: Flagstone Dragon Tree

CANAPÉ HIGHLAND 139:–

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, pepparrot och lingonsirap serveras på pumpnickelbröd.

A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, horseradish and lingonberry syrup served on brown bread.

Dryckesrekommendation: Reinklou No 6 / Hallands Fläder

BRESAOLA 145:–

Bresaola från Luleå serveras med cantaloupemelon, pinjenötter och chiliolja

Bresaola from Luleå is served with cantaloupe melon, pine nuts and chili oil

Dryckesrekommendation: Coffee Stout / Waipara Hills

VARMRÄTTER

Till alla rätter kan ni byta ut potatis till vår chief sallad eller köpa till som extra.

TOURNEDOS

Svensk färsk oxfilé från Scan (+180gram) serveras med pepparsås med touche av whisky samt potatisgratäng.
Swedish filé of beef, pepper sauce with touch of Dalwhinnie whisky, served with potato gratin.

379:–

Dryckesrekommendation: Glas Dragon Tree / Flaska Amarone / Dalwhinnie 15 år

RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

Serveras med kantarellsås, råörda lingon samt potatisstomp.
Local filé of reindeer served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

399:–

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Flaska Borgogno Barolo/ Benriach Sherry 12 år

DALWHINNIE ´S OXFILE´

Svensk färsk oxfilé från Scan (+180gram) serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef, our version of truffle sauce served with french fries.

389:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Music Room/ Flaska Brunello Di Montalcino / Glenfiddich 12 år

BASILIKA MARINERADE TZAYBITAR (sojaprotein)

Serveras med chief sallad, sesamdressing, kantarellsås samt pommes frites.
Served with chief salad, sesamdressing, chanterelle sauce and french fries.

199:–

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso / Flaska Belcolle Barbaresco / Glenmorangie 18 år

RÖDINGFILÉ

Serveras med chief sallad, vitvinssås samt potatisstomp.
Filé of char with chief salad, white wine sauce and potato.

339:–

Dryckesrekommendation: Glas Chablis / Flaska Clivus Pinot Grigio / The Macallan 12 år

ISLAY PENSLAD OXFILE´

2 bitar Svensk färsk oxfilé från Scan (+120g st) serveras med bearnaise samt pommes frites.
2 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with bearnaise and french fries.

399:– (1 bit 259:–)

Dryckesrekommendation: Glas Dragon Tree / Flaska Black Stallion Cabernet Sauvignon / Auchentoshan 3Wood

CHEESE & BACON BURGARE serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, cheddarost, bacon, Bbq sås, på sidan bearnaise samt pommes.
180g local burger served with salad, cheddarcheese, bacon, Bbq sauce, on side bearnaise and french fries.

209:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Dragon Tree / Cada Dia / Maker´ s Mark Bourbon

GRILLAD KYCKLINGSANDWICH

Kycklingfilé från Guldfågel på toast med crispsallad, tomat, majonäs, bacon, rödvinsås samt pommes frites.
Swedish chicken on toast with salad, tomato, mayonnaise, bacon, truffle mayonnaise and french fries.

219:–

Dryckesrekommendation: Glas Tobia / Staropramen / Balveine 12 Dubbel Wood

OXFILÉTOAST

Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr) på toast med bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.
Swedish file of beef on toast with tomato, bacon, pepper sauce and french fries.

259: –

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

CHÈVRE & RÖDBETSSALLAD

Fransk chèvre, ekologiska rödbetor, sallad, tomat, lök, oliv, krutong, paprika, haricots verts, sesamdressing samt balsamico.

French chèvre, beetroots, salad, tomato, onion, pepper, olive, croutons, green beans, sesame dressing and balsamico.

199: –

Dryckesrekommendation: Glas Riesling / Belgian Dubbel / Longrow CV

VÄSTERBOTTENPAJ

Serveras ljummen med chief sallad, sesamdressing, honung, valnötter samt smulad chevré.

Ask our staff about pie, served lukewarm with chief salad, honey, walnuts and chevré.

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Dusky Sound / Reinklou No 4 / Talisker 10 år

RENTOAST

Begränsad tillgång, maträtten är ljummen.

Bitar av Reninnerfilé på stekt toast med pepparotscremé, lingon samt pommes frites.

Pieces of reindeerfile on fried toast with horseradish créme, lingonberries and french fries.

289:–

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Coffee Stout / Highland Park 12 år

DESSERT

SALTED CARAMEL

Smulad vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcremé, serveras med vaniljglass.

Vanilla biscuits, white chocolate, salted caramel créme served with vanilla ice cream.

99:–

Dryckesrekommendation: Ett glas Prosecco.

HJORTRON CRÈME BRÛLÉE

Bränns av med Cassonade socker.

Cloudberry Crème Brûlée.

109:–

Dryckesrekommendation: Hjortronlikör med is.

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS

Serveras med kökets chokladsås.

2 scoop Vanilla ice cream served with our own chocolate sauce.

119:–

LAKRITS PANNACOTTA.

Licorice pannacotta.

94:–

Dryckesrekommendation: Limoncello Cream Sour.

VANILJGLASS MED PUNCH

Serveras med Carlhamns Flaggpunch sirap. Innehåller alkohol +18 år och ej körvänlig.

Vanilla ice cream with Carlhamns Flaggpunch syrup, contains alcohol, don't drive.

129:–