

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 hjortronsirap.
Chèvre served on salad with beerrroot, walnuts and cloudberry syrup.

Dryckesrekommendation: Röda Lager / Skåne

FRITERAD "DUMLINGS" TACO WAY 145:–

2 st "taco" av friterad dumplingsplattor serveras med laxröra som toppas med wasabi-olja och lingon.
Fried Gyoza, creamy medley of smoked salmon with wasabi-oil 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 OXFILÉ 199:– / 229:– MED POMMES

Begränsad tillgång / Limited access

Svensk färsk oxfile från Scan serveras med kapris, senapscrem, cornichons, syltad charlottenlök, äggula.
Tartar served with caper, horseradish cream, pickles, onion and yolk.

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Cada Dia IPA / Hallands Fläder

OSTBRICKA 239:–

Brie, ädel från Skärvången manchego, Fransk chevré, druvor, islayglaze, citron & prosecco sirap, 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 hjortronsirap serveras på pumpnickelbröd.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, horseradish and cloudberry syrup served on brown bread.

Dryckesrekommendation: Reinklou No 6 / Hallands Fläder

BRESAOLA 145:–

Bresaola från Luleå serveras med parmesan, tryffelmajonäs och pinjenötter.
Bresaola from Luleå is served with parmesan, truffle mayonnaise and pine nuts.

Dryckesrekommendation: Coffee Stout / Waipara Hills

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.
If you have any allergies talk with any of us in the staff.

VARMRÄTTER

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

TOURNEDOS

Svensk färsk oxfilé från Scan (+190gram) serveras med pepparsås med touche av whisky samt potatisgratäng.
Swedish filé of beef, pepper sauce with touch of Dalwhinnie whisky, served with potato gratin.

389:-

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

RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

Serveras med kantarellsås, rårörda 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 OXFILÉ

Svensk färsk oxfilé från Scan (+190gram) serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef, our version of truffle sauce served with french fries.

399:-

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

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR (sojaprotein)

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

349:-

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

ISLAY PENSLAD OXFILÉ

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

SVENSK LAMMYTTERFILÉ

Från Nyhlén & Hugosson i Luleå serveras med rödvinssås, fetaostcrème samt potatisgratäng.
Thyme & Whisky marinated lamb served with red wine sauce, feta cheese crème and potato gratin.

329:-

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Flaska Music Room / Oban 14 år

Extra tillbehör/Side order 18:-

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.
If you have any allergies talk with any of us in the staff.

VARMRÄTTER

ISLAYBURGARE serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, Islayglaze, på sidan aioli samt pommes frites.
180g local burger served with salad, salsa, Islayglaze, on side aioli and french fries.

209:–

Dryckesrekommendation: Glas Pinot Noir / Guinness / Laphroag 18 år

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, cheddar cheese, bacon, Bbq sauce, on side bearnaise and french fries.

209:–

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

KRÖGAREN´S BURGARE serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé, crispsallad, cheddarost, pepparotscremé, på sidan tryffelmajonäs samt parmesan pommes.
180g local burger served with salad, cheddar cheese, horseradish créme, on side truffle mayonnaise and parmesan french fries.

219:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Music Room / Guinness / Macallan 12 år

GRILLAD KYCKLINGSANDWICH

Kycklingfilé från Guldfågel på toast med crispsallad, tomat, fetaostcrème, bacon, på sidan tryffelmajonäs samt pommes frites.
Swedish chicken on toast with salad, tomato, feta cheese crème, 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 filé 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, krutong, paprika, sesamdressing samt balsamico.
French chèvre, beerroot, salad, tomato, onion, pepper, croutons, sesame dressing and balsamico.

199: –

Dryckesrekommendation: Glas Riesling/ Belgian Dubbel / Longrow CV

VÄSTERBOTTENPAJ

Serveras ljummen med @oldmaninthebar 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 reindeerfilé on fried toast with horseradish créme, lingonberries and french fries.

289:–

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

KÖTTFÄRSBIFF

2x100g Svensk mald oxfilé serveras med kantarellsås, lingon samt potatistomp.
2x100g local ground beef served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

229:–

Dryckesrekommendation: Ett glas mjölk:) eller Guinness.

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.
If you have any allergies talk with any of us in the staff.

DESSERT

SALTED CARAMEL

Smulad vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcrémé, serveras med vaniljglass.
Vanilla biscuits, white chocolate, salted caramel crémé 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.

DALWHINNIE CHOKLADTRYFFELTÅRTA

Valhronatårta med ett stänk av Dalwhinnie whisky serveras med vaniljglass.
Valhrona chocolate Truffle Cake with a dash of Dalwhinnie whisky and vanilla ice cream.

109:-

Dryckesrekommendation: Ett glas Prosecco.

OSTBRICKA 2share

Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor 2 rescue sirap, frökex, grissini.
Brie, blue cheese, manchego, chevré, 2 rescue sirap and biscuits

239:-

Dryckesrekommendation: Flagstone Music Room

LAKRITS PANNACOTTA.

Licorice pannacotta.

94:-

Dryckesrekommendation: Limoncello med is.

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:-

RESTAURANG

Dalwhinnie

PRÄSTGATAN 31

WWW.123323.COM