

Förbeställning Meny

Hej kära gäst här följer lite information angående förbeställning av mat vid +7 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.

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 98:-

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.

CHÈVRE 109:-

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

FRITERAD "DUMPLINGS" TACO WAY 145:-

2 st "taco" av friterad dumplingsplattor serveras med laxröra som toppas med wasabi-olja och lingon.

KALIXLÖJROM 355:-

30 gram Kalixløjrom serveras med smetana, röd lök och smörstekt levainbröd (surdegsbröd).

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA 129:-

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

CANAPÉ HIGHLAND 139:-

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, pepparrot och hjortronsirap serveras på pumpernickelbröd.

BRESAOLA 145:-

Bresaola från Luleå serveras med parmesan, tryffelmajo och pinjenötter.

VARMRÄTTER

TOURNEDOS 389:-

Svensk färsk oxfilé från Scan (+190gram) serveras med pepparsås med touche av whisky samt potatisgratäng.

RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND 399:-

Serveras med kantarellsås, råörda lingon samt potatisstomp.

DALWHINNIE ´S OXFILE´ 399:-

Svensk färsk oxfilé från Scan (+190gram) serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR 199:- (sojaprotein)

Serveras med @oldmaninthebar sallad, sesamdressing, kantarellsås samt pommes frites.

RÖDINGFILÉ 349:-

Serveras med @oldmaninthebar sallad, vitvinsås samt potatisstomp.

ISLAY PENSLAD OXFILE´ 399:-

2 bitar Svensk färsk oxfilé från Scan (+120g st) serveras med bearnaise samt pommes frites.

SVENSK LAMMYTTERFILÉ 329:-

Från Nyhlén & Hugosson i Luleå serveras med rödvinsås, fetaostcrème samt potatisgratäng.

CHEESE & BACON BURGARE 209:- serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, cheddarost, bacon, Bbq sås, på sidan bearnaise samt pommes.

GRILLAD KYCKLINGSANDWICH 219:-

Kycklingfilé från Guldfågel på toast med crispsallad, tomat, fetaostcrème, bacon, på sidan tryffelmajonäs samt pommes frites.

OXFILE´TOAST 259:-

Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr) på toast med bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.

CHÈVRE & RÖDBETSSALLAD 199:-

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

VÄSTERBOTTENPAJ 189:-

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

KÖTTFÄRSBIFF 229:-

2x100g Svensk mald oxfilé serveras med kantarellsås, lingon samt potatistomp.

DESSERT

SALTED CARAMEL 99:-

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

HJORTRON CRÈME BRÛLÉE 109:-

Bränns av med Cassonade socker.

DALWHINNIE CHOKLADTRYFFELTÅRTA 109:-

Valhronatårta med ett stänk av Dalwhinnie whisky serveras med vaniljglass.

OSTBRICKA 239:- 2share

Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor 2 rescue sirap, frökex, grissini.

LAKRITS PANNACOTTA 94:-

Licorice pannacotta.

VANILJGLASS MED PUNCH 129:-

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