

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)

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

Bresaola, Lufttorkad skinka, Älgsalami, Tryffelsalami, Oliver, Brie och Manchego.
Bresaola, dried ham, moose salami, tuffle salami brie, manchego cheese and olives.

179:-

Dryckesrekommendation: Revsunds IPA

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.
Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

94:-

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

CHÈVRE

Fransk Chèvre serveras på salladsbädd med rödbetor, sesamdressing, valnötter, balsamico och honung.
Chèvre served on salad with beerrout, walnuts and honey.

109:-

Dryckesrekommendation: Brooklyn Lager / Gammel Opland

KALIXLÖJROM

Kalixløjrom serveras med smetana, röd lök och smörstekt levainbröd (surdegsbröd).
Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and sourdough bread.

30 gram 295:-

50 gram 425:-

Dryckesrekommendation: Glas Terra Serena Prosecco eller en flaska Louise Roederer

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA

Serveras med rökt renhjarta från Jämtland samt levainbröd (surdegsbröd).
Chanterelle soup served with local smoked reindeer heart and toast.

129:-

Dryckesrekommendation: Jämtlands Indian Pale Ale / Linie Aquavit

OSTBRICKA 2share

Brie, ädel från Skärvången manchego, Fransk chevré, druvor, 2 rescue sirap, frökex, grissini.
Brie, blue cheese, manchego, chevré, grapes, 2 rescue sirap and biscuits.

239:-

Dryckesrekommendation: Flagstone Dragon Tree

CANAPÉ HIGHLAND

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, wasabi och hjortron serveras med smörstekt levainbröd.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, wasabi and cloudberry served with bread.

139:-

Dryckesrekommendation: Reinklou No 6 / Linie Aquavit

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 Flagstone / Flaska Amarone / Dalwhinnie 15 år

SVENSK LAMMYTTERFILÉ

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

329:–

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Flaska Flagstone Pinotage / Oban 14 år

RENYTTERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

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

379:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Flaska Amarone / Benriach Sherry 12 år

DALWHINNIE 'S CHÂTEAU BRIAND

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 Barbera / Flaska Brunello Di Montalcino / Glenfiddich 15 år

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR (sojaprotein)

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

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso / Flaska Belcolle Barbaresco / Glenfiddich 12 år

RÖDINGFILÉ

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

299:–

Dryckesrekommendation: Glas Chablis / Flaska Black Stallion Chardonnay / 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 239:–)

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Poetry / Flaska Black Stallion Cabernet Sauvignon / Macallan 18 år

VARMRÄTTER

KRÖGAREN ´S BURGARE serveras medium

170g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, cheddarost, bbq, avocado, tryffelmajonäs samt parmesan pommes.

170g local burger served with salad, cheddarcheese, bbq, truffle mayonnaise and parmesan french fries.

219:-

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Guinness / Kavalan Port Finish

GRILLAD KYCKLINGSANDWICH

Kycklingfilé från Guldfågel på toast med crispsallad, tomat, avocado, vitlöksdressing, bacon, tryffelmajonäs samt pommes frites.
Swedish chicken on toast with salad, tomato, garlic dressing, bacon, truffle mayonnaise and french fries.

199:-

Dryckesrekommendation: Glas Tobia / Staropramen / Springbank 10 år

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 Flagstone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

CHÈVRE & RÖDBETSSALLAD

Fransk chèvre, ekologiska rödbetor, sallad, tomat, lök, oliv, paprika, haricots verts, sesamdressing samt balsamico.
French chèvre, beerrroot, salad, tomato, onion, pepper, olive, green beans, sesame dressing and balsamico.

189: -

Dryckesrekommendation: Glas Riesling/ Brooklyn IPA / Longrow 14 år

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.

169:-

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

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 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.

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 Dragon Tree

LAKRITS PANNACOTTA

Serveras med krossad Turkisk peppar.
Licorice pannacotta.

94:–

Dryckesrekommendation: Lemon Sour.