

# 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)

**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

## Förbeställning Meny

2/2

### FÖRRÄTTER (Max 3 olika rätter)

|   |       |
|---|-------|
| <b>CANAPÉ HIGHLAND</b>  | 139:- |
| Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, pepparrot och hjortron serveras med smörstekt levainbröd. |       |
| <b>KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA</b>  | 129:- |
| Serveras med rökt renhjärta samt levainbröd.  |       |
| <b>GRATINERAT VITLÖKSBRÖD</b>   | 94:-  |
| Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.   |       |
| <b>PLOCKTALLRIK</b>   | 179:- |
| Bresaola, rökt älgkorv och rökt renhjärta från Jämtland, mammutoliver, Gullrun, Manchegoost.              |       |
| <b>CHEVRE</b>   | 109:- |
| Fransk Chèvre serveras på salladsbädd med rödbetor, sesamdressing, valnötter, balsamico och honung.       |       |
| <b>KALIXLÖROM</b>   | 255:- |
| Kalixlörrom serveras med smetana, röd lök och smörstekt levainbröd (surdegsbröd).                         |       |

### VARMRÄTTER (Max 3 olika)

|  |       |
|--|-------|
| <b>TOURNEDOS</b>   | 379:- |
| Svensk oxfilé menu, serveras med pepparsås med touche av Dalwhinnie whisky samt potatisgratäng.                                  |       |
| <b>LAMMYTTERFILÉ TIMJAN &amp; WHISKY MARINERAD</b>   | 329:- |
| Naturkött från Nya Zeeland serveras med rödvinssås, aioli samt potatisgratäng.   |       |
| <b>RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND</b>  | 389:- |
| Serveras med kantarellsås, whiskymarinerade lingon samt potatisgratäng.  |       |
| <b>TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian</b>   | 189:- |
| Serveras med champinjoner, lök, paprika och cocktailtomater serveras med vitlöksdressing och pommes.                             |       |
| <b>RÖDINGFILÉ</b>  | 299:- |
| Serveras med chief sallad, vitvinssås samt potatisstomp.   |       |
| <b>ISLAYBURGARE</b> serveras medium  | 199:- |
| 170g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, salsa, Islayglaze, vitlöksdressing samt pommes frites.                   |       |
| <b>CHEESE &amp; BACON BURGARE</b> serveras medium  | 199:- |
| 170g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, cheddarost, bacon, bbq sås, bearnaise samt pommes.                       |       |
| <b>GRILLAD KYCKLINGSANDWICH</b>  | 189:- |
| Majskyckling från Guldfågel på toast med crispsallad, tomat, avocado, vitlöksdressing, bacon, tryffelmajonäs samt pommes frites. |       |
| <b>OXFILÉTOAST</b>   | 239:- |
| Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr) på toast med bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.                            |       |

### DESSERT (Max 3 olika rätter)

|  |       |
|--|-------|
| <b>DALWHINNIE CHOKLADTRYFFELTÅRTA</b>  | 109:- |
| Valhronatårta med ett stänk av Dalwhinnie whisky serveras med vaniljglass.     |       |
| <b>LAKRITS PANNACOTTA</b>  | 94:-  |
| <b>SALTED CARAMEL</b>  | 94:-  |
| Smulad vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcremé, serveras med vaniljglass. |       |
| <b>DALWHINNIE´S HJORTRON BRÛLÉE</b>  | 109:- |
| Serveras med hjortron och bränns av med Cassonade socker.                      |       |
| <b>OSTBRICKA</b>   | 239:- |
| Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor 2 rescue sirap, frökex, grissini.      |       |

Har ni allergi eller särskilda önskemål prata med någon av oss i personalen

\* Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och smetana.