

Förbeställning Meny

1/5

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 199:–

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 Tobia

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 108:–

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.

Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

Dryckesrekommendation: Hobo With Beergun / Jack Daniel´s

CHÈVRE 119:–

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

Chèvre served on salad with beerroot, walnuts and honey.

Dryckesrekommendation: Röda Lager / Skåne

FRITERAD "DUMPLINGS" 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 299:–

30g 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 139:–

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:–

Begränsad tillgång / Limited access

Svensk färsk oxfilé från Scan (90g) serveras med kapris, senapscrem, cornichons, lök, äggula.

Tartar served with caper, mustard cream, onion and yolk.

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Hallands Fläder

OSTBRICKA 259:–

Brie, Ädel från Skärvången, Manchego, Fransk Chevré, druvor, islayglaze, citron sirap, frökex, grissini.

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

Dryckesrekommendation: Flagstone Dragon Tree

CANAPÉ HIGHLAND 139:–

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, pepparrot. Serveras på pumpernickelbröd, toppas med lingonsirap.

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

Dryckesrekommendation: Reinklou No 5 / Hallands Fläder

VARMRÄTTER

Till alla rätter kan ni byta ut potatis till vår chief sallad eller köpa till som extra 48:-.

TOURNEDOS

Svensk färsk oxfilé från Scan (+180gram) serveras med pepparsås med touch 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

RENFILÉ FRÅN JÄMTLAND

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

429:-

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

DALWHINNIE ´S OXFILÉ

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.

399:-

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

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR (sojaprotein)

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

229:-

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

KRÖGARENS FAVORIT

2 Bitar Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr/st) serveras med smulad ädelost, pepparsås samt pommes frites.
2 1 pieces of Swedish filé of beef (+120gr/p) served with blue cheese, pepper sauce and french fries

399:- (1 bit 279:-)

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

RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN

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

379:-

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 269:-)

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

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.

OSTBRICKA 2share

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

259:–

Dryckesrekommendation: Flagstone Music Room

LAKRITS PANNACOTTA.

Licorice pannacotta.

94:–

Dryckesrekommendation: Limoncello med is.

VANILJGLASS MED PUNSCH

Serveras med Carlhamns Flaggpunsch sirap. Innehåller alkohol +18 år och ej körvänlig.
Vanilla ice cream with Carlhamns Flaggpunch syrup, contains alcohol, don't drive.

129:–