

VARMRÄTTER

Serveras mellan 16.00 – 22.00

TOURNEDOS

Svensk oxfilé menu, serveras med pepparsås* med touche av Dalwhinnie whisky samt potatisgratäng.
Swedish filé of beef, pepper sauce with touch of Dalwhinnie whisky, served with potato gratin.

319:-

LAMMYTTERFILÉ MARINERAD I TIMJAN & WHISKY

Naturkött från Nya Zeeland serveras med rödvinssås, aioli samt potatisgratäng.
Thyme & Whisky marinated lamb served with red wine sauce, aioli and potato gratin.

249:-

RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

Från Tossåsen, Offerdal, Kall och Hotagens Sameby
Serveras med kantarellsås*, whisky marinerade lingon samt potatisgratäng.
Local filé of reindeer served with chanterelle sauce, whiskymarinated lingonberries and potato gratin.

329:-

DALWHINNIE ´S CHÂTEAU BRIAND

Svensk oxfilé menu, serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef, our version of truffle sauce served with french fries.

329:-

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian

Serveras med champinjoner, lök, paprika, cocktailtomater, vitlöksdressing* samt pommes frites.
Served with mushrooms, onions, peppers, cherry tomatoes, garlic sauce and french fries.

179:-

RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN

Serveras på en bädd av champinjoner, lök, paprika, cocktailtomater, kantarellsås* samt potatisgratäng.
Local filé of char on a bed of mushrooms, onions, cherry tomatoes, chanterelle sauce and potato gratin.

279:-

BBQ PENSLAD OXFILÉ

2 bitar Svensk oxfilé menu (+120g st) serveras med tryffelmayonnäs, mild chilibearnaise samt pommes frites.
2 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with truffle mayonnaise, mild chilibearnaise and french fries.

309:-

Mån-Tis 16:00-23:00, Ons-Tors 16:00-24:00, Fre 15:00-01:00, Lör 12:00-01:00, Sön Stängt
Restaurang Dalwhinnie, Prästgatan 31, 831 31 Östersund, 063-12 3323

www.dalwhinnie.se