Förbeställning Meny

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 209:-

Bresaola från Luleå, Lufttorkad skinka från Grilstad, Rensalami & Tryffelsalami från Umeå, oliver, Brie och Vit Caprin från Skärvången.
Bresaola, dried ham, truffel salami, reindeer salami, brie, goat cheese and olives.
Dryckesrekommendation: Glas Ripasso

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 99:-

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.
Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.
Dryckesrekommendation: Hobo With Beergun / Jack Daniel´s

CHÈVRE 129:-

Fransk Chèvre serveras på salladsbädd med rödbetor, valnötter och honung.
Chèvre served on salad with beerroot, walnuts and honey.
Dryckesrekommendation: Brooklyn Lager / Skåne

LAXTOAST 139:-

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, pepparrot. Serveras på mörkt bröd, toppas med lingonsirap.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, horseradis, dark bread and lingonberry sirap.
Dryckesrekommendation: Mango IPA / Waipara Hills

KALIXLÖJROM 299:-

30g Kalixlöjrom serveras med smetana, röd lök och Västerbottenpaj.
Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and Västerbotten pie.
Dryckesrekommendation: Glas Terra Serena Prosecco eller en flaska De Vilmont Blanc de Blanc

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 229:-

Begränsad tillgång / Limited access
Svensk färsk oxfilé från Scan (90g), serveras med kapris, senapscremé, cornichons, lök, äggula.
Tartar served with capers, mustard cream, cornichons, onion, egg yolk.
Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Hallands Fläder

FRITERAD ”DUMPLINGS” TACO WAY 79:-

1 st ”taco” av friterad dumplingsplattor serveras med laxröra som toppas med wasabiolja och lingon.
Fried Gyoza, creamy medley of smoked salmon whit wasabioil and lingonberry.
Dryckesrekommendation: Mango IPA / DE VILMONT BRUT PREMIER GRANDE RESERVE

Råbiff förbeställas dagen innan.

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.

Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och philadelphiaost.

If you have any allergies talk with any of us in the staff.

VARMRÄTTER

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

TOURNEDOS 399:-

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.

Dryckesrekommendation: Glas Dragon Tree / Flaska Amarone / Dalwhinnie 15 år

RENFILÉ FRÅN JÄMTLAND 429:-

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

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Flaska Borgogno Barolo/ Vattudalen Rye Whisky

DALWHINNIE´S OXFILÉ 419:-

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.

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

KRÖGARENS FAVORIT 289:-

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

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

RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN 389:-

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

Dryckesrekommendation: Glas Chablis / Flaska Black Stallion Chardonnay / The Macallan 12 år

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR 269:- (sojaprotein)

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

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

OXFILÉTOAST 269:-

Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr) på toast med bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef on toast with bacon, pepper sauce and french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

RENTOAST 279:-

Begränsad tillgång, maträtten är ljummen.
Bitar av Reninnerfilé (Jämtland) på stekt toast med pepparotscremé, rårörda lingon samt pommes frites.
Pieces of reindeerfilé on fried toast with horseradish cremé, lingonberry and french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Coffee Stout / Highland Park 12 år

OXFILÉFÄRSBIFF 249:-

160g Svensk mald oxfilé serveras med kantarellsås, lingon samt potatisstomp.
160g local ground beef served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

Dryckesrekommendation: Ett glas mjölk:) eller Guinness.

ISLAY PENSLAD OXFILÉ 279:-

1 bit Svensk färsk oxfilé från Scan (+120g st) serveras med bearnaise samt pommes frites.
1 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with bearnaise and french fries.

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

DESSERT

SALTED CARAMEL

Smulad vaniljdröm, vit choklad,lemon curd, salted caramel, serveras med vaniljglass.
Vanilla biscuits, white chocolate, lemon curd, salted caramel cremé served with vanilla ice cream.
99:-
Dryckesrekommendation: Ett glas Prosecco.

CRÈME BRÛLÉE

Bränns av med Cassonade socker.
Crème Brûlèe.
119:-
Dryckesrekommendation: Hjortronlikör med is.

OLD FASHIONED ON GLASS

2 kulor laktosfri glass, 2 cl Old Fashioned, Innehåller alkohol +18 år och ej körvänlig.
Vanilla ice cream with Old Fashioned, contains alcohol +18 year don´t drive.
159:-

LAKRITS PANNACOTTA.

Licorice pannacotta.
99:-
Dryckesrekommendation: Limoncello med is.

VANILJGLASS MED PUNSCH

Laktosfri glass, Carlhamns Flaggpunsch. Innehåller alkohol +18 år och ej körvänlig.
Vanilla ice cream with Carlhamns Flaggpunch, contains alcohol, don´t drive.
129:-