

# 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).

**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](mailto: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 Arnaud de Villeneuve Côte Nature**

## **GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 98:–**

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.

Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

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

## **CHÈVRE 119:–**

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

Chèvre served on salad with beerrroot, walnuts and cloudberry.

**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**

## **OSTBRICKA 259:–**

Brie, Ädel från Skärvången, Manchego, Fransk Chevré, Parmigiano Reggiano, 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 och hjortron serveras på pumpnickelbröd.

A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, horseradish and cloudberry served on brown bread.

**Dryckesrekommendation: Reinklou No 6 / Hallands Fläder**

## **BRESAOLA 145:–**

Bresaola från Luleå serveras med Parmigiano Reggiano, tryffelmajonäs och pinjenötter.

Bresaola from Luleå is served with Parmigiano Reggiano, truffle mayonnaise and pine nuts.

**Dryckesrekommendation: Coffee Stout / Waipara Hills**

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

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.

389:-

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

## RENINNERFILÉ 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 @oldmaninthebar 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

## RÖDINGFILÉ

Serveras med @oldmaninthebar 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 259:-)

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

Extra tillbehör/Side order 25:-

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

## ISLAYBURGARE serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, Islayglaze, på sidan aioli samt pommes frites.  
180g local burger served with salad, salsa, Islayglaze, on side aioli and french fries.

219:-

Dryckesrekommendation: Glas Pinot Noir / Guinness / Laphroag 18 år

## CHEESE & BACON BURGARE serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé serveras med syltad lök, cheddarost, bacon, Bbq sås, på sidan bearnaise samt pommes.  
180g local burger served with onion, cheddar cheese, bacon, Bbq sauce, on side bearnaise and french fries.

219:-

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Dragon Tree / Cada Dia / Maker´s Mark Bourbon

## @oldmaninthebar

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:-

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

## KYCKLINGSANDWICH

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

239:-

Dryckesrekommendation: Glas Tobia / Staropramen / Balveine 12 Dubbel Wood

## 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.

269: -

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

## CHÈVRE & RÖDBETSSALLAD

Fransk chèvre, ekologiska rödbetor, sallad, tomat, lök, krutong, paprika, sesamdressing samt balsamico.  
French chèvre, beerroot, salad, tomato, onion, pepper, croutons, sesame dressing and balsamico.

199: -

Dryckesrekommendation: Glas Riesling/ Belgian Dubbel / Longrow CV

## RENTOAST

**Begränsad tillgång, maträtten är ljust.**

Bitar av Reninnerfilé på stekt toast med pepparotscremé, lingon samt pommes frites.  
Pieces of reindeerfilé on fried toast with horseradish cremé, lingonberries and french fries.

259:-

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

## KÖTTFÄRSBIFF

2x100g Svensk mald oxfilé serveras med kantarellsås, lingon samt potatistomp.  
2x100g local ground beef served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

239:-

Dryckesrekommendation: Ett glas mjölk:) eller Guinness.

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.

# 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.

## 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

259:–

Dryckesrekommendation: Flagstone Music Room

## LAKRITS PANNACOTTA.

Licorice pannacotta.

94:–

Dryckesrekommendation: Limoncello med is.

## VANILJGLASS MED PUNCH

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

129:–