

Dalanisse

Vardera gäst väljer vilken varmrätt och efterrätt önskas.
Förbeställningen skickas snarast per mejl till
restaurangdalanisse@gmail.com, senast 2 dagar innan ankomst.

Förrätt

Förrättsmix "Lite av varje" Toast Skagen, Coppa Stagionata med tryffelaioli, sallad, pinjenötter, gratinerad Chevré med Lindhonung, Valenciamandlar, inlagd grön tomat

Varmrätt

- ❖ Sotad rödingfilé med blomkålskräm, smörslungad spetskål, rökig smörsås med forellrom, gräslök, ingefärspicklad kålrot, potatispuré
- ❖ Plankstek med grillade kalvfilémedaljonger, baconlindade haricots verts, bakad tomat, gratinerat potatismos och bearnaisesås
- ❖ Grillad Angus entrecôte med sotad haricot verts, balsamico- timjan, bakad schalottenlök, brynt smörkräm, bordelaisesås, potatisgratäng (70 SEK extra)

Efterrätt

- ❖ Crème brûlée
- ❖ Mangosorbet med rårörda hjortron och citronverbenamaräng

645 SEK

Dalanisse

VEGETARISK

Förrätt:

Gratinerad Chevré med Lindhoning, sallad, Valenciamandlar, inlagd grön tomat

Varmrätt:

- ❖ Smörstekta hemgjorda gnocchi på mandelpotatis, krispig blandsvamp, spenat, citroninlagd schalottenlök, örtpistou, butternut pumpapuré, dukkah, pecorino romano
- ❖ Bakad portabellosvamp med rostad jordärtskockakräm, sotad haricot verts och schalottenlök, ragú på Gotlandslinser, spenat, inlagd grön tomat, Valenciamandlar, parmesan, tryffelaioli, frasig krossad potatis

Efterrätt:

- ❖ Crème brûlée
- ❖ Mangosorbet med rårörda hjortron och citronverbenamaräng

485 SEK

Prata gärna med oss om du är särskilt känslig mot vissa allergener