

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 variation på blomkål, rotfrukt med kvittenvinägrett, fermenterad fänkål, forellrom, landkrasse, rökig "beurre blanc" smörsås med gräslök, spenat, potatispuré.
- ❖ Plankstek med grillade kalvfilémedaljonger, baconlindade haricots verts, bakad tomat, gratinerat potatismos och bearnaisesås.
- ❖ Grillad Angus entrecôte med buritana-lök, guanciale, spenat, brynt smörkräm, krispig purjolök, bordelaisesås, potatisgratäng med Västerbottenost (70 SEK extra).

Efterrätt

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

650 SEK

Dalanisse

VEGETARISK

Förrätt:

Gratinerad Chevré med Lindhonung, sallad, Valenciamandlar, inlagd grön tomat.

Varmrätt:

- ❖ Hemgjord gnocchi (nötter) smörstekta gnocchi gjorda på mandelpotatis, spenat, örtpistou, krispiga svampar, butternutpumpapuré, citronpicklad schalottenlök, Marconamandlar, Za' atar, pecorino romano.
- ❖ Bakad portabellosvamp & jordärtskocka med variation på jordärtskocka, sotad haricots verts, buritana-lök, ragu på Gotlandslinser och svartkål, Valenciamandlar, parmesan, landkrasse, tryffelaioli, frasig krossad potatis.

Efterrätt:

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

550 SEK

*Prata gärna med oss om du är särskilt känslig mot vissa allergener
samt vid frågor om köttets ursprung.*