

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 grillad grön sparris, vittoppiga rädisor, fermenterad fänkål, forellrom, landkrasse, rökig "beurre blanc", smörsås med gräslök, spenat. Serveras med färskpotatis.
- ❖ Plankstek grillade kalvfilémedaljonger, baconlindade haricots verts, bakad tomat, grönsaker, gratinerat potatismos och bearnaisesås.
- ❖ Grillad entrecôte (Angus) sallad på svenska tomater, fermenterad chili, silverlök, brynt smörkräm, dubbelfriterade pommes frites (70 SEK extra).

Efterrätt

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

659 SEK

Dalanisse

VEGETARISK

Förrätt

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

Varmrätt

- ❖ Hemgjord gnocchi (nötter) smörstekta gnocchi gjorda på mandelpotatis, grillad grön sparris, spenat, örtpistou, marconamandlar, lätt saltorkade körsbärstomater, krämig burrata, pecorino romano.
- ❖ Bakad portabellosvamp med variation på jordärtskocka, sotad haricots verts, buritana-lök, ragú på Gotlandslinser och svartkål, Valenciamandlar, parmesan, landkrasse, tryffelaioli, frasig krossad potatis.

Efterrätt

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

559 SEK

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