

# menu grand lux

avsmakningsmeny  
*tasting menu*

étage  
*étage*

STEKT PLÅTT "CRUMPET" MED SYRAD GRÄDDE OCH LÖJROM FRÅN KALIX  
*CRUMPET WITH SOUR CREAM AND VENDACE ROE FROM KALIX*

HOLLANDAISEGRATINERAT FRANSKT OSTRON  
*FRENCH OYSTER GRATINATED WITH SAUCE HOLLANDAISE*

BAKAD ANKLEVERCREME MED PORTVINSREDUKTION  
*BAKED FOIE GRAS CREAM WITH PORT WINE REDUCTION*

SOCKERBRÄND GETOST MED TRYFFELMAJONNÄS OCH FRASIG LÖK  
*CARAMELIZED GOAT CHEESE WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND CRISPY ONION*

sotad havskräfta  
*blackened langoustine*

LARDO, RÅRÅKA FRÅN ARKÖ SAMT OSTRONMAJONNÄS, KRASSE OCH TOMATBULJONG MED SHERRYVINÄGER  
*LARDO AND RAW SHRIMP FROM ARKÖ, OYSTER MAYONNAISE, CRESS AND TOMATO BROTH WITH SHERRY VINEGAR*

risotto  
*risotto*

VIT ITALIENSK TRYFFEL SAMT CASTELMAGNO OST  
*WHITE ITALIAN TRUFFLE AND CASTELMAGNO CHEESE*

pilgrimsmusselgratinerad piggvar  
*turbot gratinated with scallop*

SAUCE BLANQUETTE SMAKSATT MED RÖKT MAKRILL SAMT STEKT PURJOLÖK, KÅLRABBI OCH OSTRONGLASERAD POTATIS  
*SAUCE BLANQUETTE FLAVORED WITH SMOKED MACKEREL, FRIED LEEK, KOHLRABI AND OYSTER GLAZED POTATOES*

svensk hängmörad oxfile  
*swedish dry aged beef fillet*

OXSVANSSKY OCH SVARTROT MED SVARTA VINBÄR SAMT MAJONNÄS PÅ HÖSTENS SVAMP  
*OXTAIL JUS WITH SALSIFY, BLACK CURRANT, MAYONNAISE ON AUTUMN MUSHROOM*

—

ost som tillval  
*cheese as an option*

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD  
*MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE*

145 SEK

—

rominlagda jordgubbar från sommaren  
*rhum pickled strawberries from this summer*

PUFFAT RIS OCH FÄRSKOSTKRÄM MED VANILJ SAMT MANDARINSORBET  
*PUFFED RICE, CREAM CHEESE WITH VANILLA AND SORBET MADE OF MANDARIN*

mignardiser  
*mignardise*

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET  
*CANDY BITES FROM THE PASTRY*

995 SEK

UTVALDA VINER  
*WINE PAIRING*

945 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET OCH KAN BESTÄLLAS SENAST 21.30  
VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND CAN BE SERVED AT LATEST 21.30  
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*



**DORSIA**  
HOTEL & RESTAURANT

## menu season

### “skaldjur” “seafood”

#### ostron *oyster*

NATURELLT SVENSKT FLATOSTRON FRÅN GREBBESTAD  
*FLAT OYSTER FROM GREBBESTAD SERVED NATURALLY*

SVENSKT GIGAS OSTRON MED SOYA, GURKA OCH FORELLROM  
*SWEDISH GIGAS OYSTER WITH SOY, CUCUMBER AND TROUT ROE*

HOLLANDAISEGRATINERAT FRANSKT LEGRIS OSTRON  
*FRENCH LEGRIS OYSTER GRATINATED WITH SAUCE HOLLANDAISE*

#### sotad havskräfta *blackened langoustine*

LARDO, RÄRÅKA FRÅN ARKÖ SAMT OSTRONMAJONNÄS, KRASSE OCH TOMATBULJONG MED SHERRYVINÄGER  
*LARDO AND RAW SHRIMP FROM ARKÖ, OYSTER MAYONNAISE, CRESS AND TOMATO BROTH WITH SHERRY VINEGAR*

#### svensk bläckfisk *swedish squid*

MUSSELSÅS SAMT ALGER, FORELLROM OCH SJÖKORALL  
*MUSSEL SAUCE WITH ALGAE, TROUT ROE AND SALICORN*

#### smörbakad piggvar *turbot baked with butter*

SAUCE BLANQUETTE MED FÄRSKA RÄKOR OCH HAVSKRÄFTOR  
*SAUCE BLANQUETTE WITH FRESH SHRIMP AND LANGOUSTINE*

–

#### ost som tillval *cheese as an option*

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD  
*MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE*

145 SEK

–

#### choklad & havtorn *chocolate & sea buckthorn*

CHOKLADMousse OCH MÖRK CHOKLADSORBET SAMT NÖTTER, SYLTADE HAVTORN OCH HAVTORN SCURD  
*CHOCOLATE MOUSSE AND DARK CHOCOLATE SORBET WITH NUTS, PICKLED SEA BUCKTHORN AND SEA BUCKTHORN CURD*

925 SEK

UTVALDA VINER  
*WINE PAIRING*

825 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

# menu classic lux

fyra serveringar  
*four servings*

étage  
*étage*

STEKT PLÅTT "CRUMPET" MED SYRAD GRÄDDE OCH LÖJROM FRÅN KALIX  
*CRUMPET WITH SOUR CREAM AND VENDACE ROE FROM KALIX*

HOLLANDAISEGRATINERAT FRANSKT OSTRON  
*FRENCH OYSTER GRATINATED WITH SAUCE HOLLANDAISE*

BAKAD ANKLEVERCREME MED PORTVINSREDUKTION  
*BAKED FOIE GRAS CREAM WITH PORT WINE REDUCTION*

SOCKERBRÄND GETOST MED TRYFFELMAJONNÄS OCH FRASIG LÖK  
*CARAMELIZED GOAT CHEESE WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND CRISPY ONION*

pilgrims musselgratinerad piggvar  
*turbot gratinated with scallop*

SAUCE BLANQUETTE SMAKSATT MED RÖKT MAKRILL SAMT STEKT PURJOLÖK, KÄLRABBI OCH OSTRONGLASERAD POTATIS  
*SAUCE BLANQUETTE FLAVORED WITH SMOKED MACKEREL, FRIED LEEK, KOHLRABI AND OYSTER GLAZED POTATOES*

murkelfärserad vaktel  
*morel filled quail*

VELOUTÉ MED GRÖNPEPPAR SAMT STEKT JORDÄRTSKOCKA OCH BAKAT PÄRON  
*VELOUTÉ WITH GREEN PEPPER, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE AND BAKED PEAR*

—

ost som tillval  
*cheese as an option*

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD  
*MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE*

145 SEK

—

choklad & havtorn  
*chocolate & sea buckthorn*

CHOKLADMousse OCH MÖRK CHOKLADSORBET SAMT NÖTTER, SYLTADE HAVTORN OCH HAVTORN SCURD  
*CHOCOLATE MOUSSE AND DARK CHOCOLATE SORBET WITH NUTS, PICKLED SEA BUCKTHORN AND SEA BUCKTHORN CURD*

695 SEK

UTVALDA VINER  
*WINE PAIRING*

675 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

# ostron & caviar *oyster & caviar*

## ostron *oyster*

FRANSKA LEGRIS OSTRON  
*LEGRIS OYSTER FROM FRANCE*  
1 ST 45 SEK 6 ST 225 SEK

DYKFÅNGAT FLATOSTRON FRÅN GREBBESTAD  
*SWEDISH HANDPICKED FLAT OYSTER FROM GREBBESTAD*  
1 ST 69 SEK 6 ST 345 SEK

SERVERAS NATURELLT MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER  
*SERVED NATURALLY WITH LEMON AND SHALOTT VINAIGRETTE*

## caviar *caviar*

ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR  
*ROSSINI BAERI "ACIPENSER BAERI" CAVIAR*  
30 GRAM 685 SEK

ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GULDENSTAEDTII" CAVIAR  
*ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GULDENSTAEDTII" CAVIAR*  
30 GRAM 960 SEK

SERVERAS MED SMÖRSTEKT BLINI, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON  
*SERVED WITH BUTTER FRIED BILINI, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON*

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

## förrätter *starters*

### sotad havskräfta *blackened langoustine*

LARDO, RÅRÄKA FRÅN ARKÖ SAMT OSTRONMAJONNÄS, KRASSE OCH TOMATBULJONG MED SHERRYVINÄGER  
*LARDO AND RAW SHRIMP FROM ARKÖ, OYSTER MAYONNAISE, CRESS AND TOMATO BROTH WITH SHERRY VINEGAR*

245 SEK

### anklever med tryffel & pistage “au torchon” *foie gras with truffle and pistachio “au torchon”*

MAJONNÄS PÅ ROSTAT KYCKLINGSKINN SAMT BAKAT ÄPPLE MED FJOLÄRETS FLÄDER  
*MAYONNAISE ON ROAST CHICKEN SKIN AND BAKED APPLE WITH LAST YEARS ELDERFLOWER*

255 SEK

### vinterns kål “hot pot” *winter cabbage “hot pot”*

KÅLBULJONG MED ROSTAD BLOMKÅL OCH RÅHYVLAD BROCCOLI SAMT ODLAD SVAMP FRÅN ÖSTRAGÄRDE GÅRD  
*CABBAGE BROTH WITH ROASTED CAULIFLOWER, RAW SHAVED BROCCOLI AND MUSHROOMS FROM ÖSTRAGÄRDE FARM*

195 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

## huvudrätter *main courses*

### pilgrimsmusselgratinerad piggvar *turbot gratinated with scallop*

SAUCE BLANQUETTE SMAKSATT MED RÖKT MAKRILL SAMT STEKT PURJOLÖK, KÅLRABBI OCH OSTRONGLASERAD POTATIS  
*SAUCE BLANQUETTE FLAVORED WITH SMOKED MACKEREL, FRIED LEEK, KOHLRABI AND OYSTER GLAZED POTATOES*

445 SEK

### svensk hängmörad oxfile *swedish dry aged beef fillet*

OXSVANSSKY OCH SVARTROT MED SVARTA VINBÅR SAMT MAJONNÄS PÅ HÖSTENS SVAMP OCH KROKETT MED ISTERBAND OCH ROSTAD LÖK  
*OXTAIL JUS WITH SALSIFY, BLACK CURRANT, MAYONNAISE ON AUTUMN MUSHROOM AND CROQUETTE WITH SMOKED SAUSAGE AND ROASTED ONIONS*

425 SEK

### agnolotti *agnolotti*

SMÖRSÅS PÅ GRILLAD CITRON SAMT CASTELMAGNO OST OCH VIT ITALIENSK TRYFFEL  
*BUTTER SAUCE OF GRILLED LEMON WITH CASTELMAGNO CHEESE AND WHITE ITALIAN TRUFFLE*

365 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

ost  
*cheese*

ost från vagnen  
*cheese from the trolley*

LAGRADE OSTAR MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD  
MATURED CHEESES WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

165 SEK

desserter  
*desserts*

äppelterriner  
*apple terrine*

MIXAD BRÛLÉE SMAKSATT MED CITRON OCH ROSMARIN SAMT SALT KARAMELLGLASS  
MIXED BRÛLÉE FLAVORED WITH LEMON AND ROSEMARY AND CARAMEL ICE CREAM WITH SALT

135 SEK

rominlagda jordgubbar från sommaren  
*rum pickled strawberries from this summer*

PUFFAT RIS OCH FÄRSKOSTKRÄM MED VANILJ SAMT MANDARINSORBET  
PUFFED RICE, CREAM CHEESE WITH VANILLA AND SORBET MADE OF MANDARIN

135 SEK

choklad & havtorn  
*chocolate & sea buckthorn*

CHOKLADMousse OCH MÖRK CHOKLADSORBET SAMT NÖTTER, SYLTADE HAVTORN OCH HAVTORNSCURD  
CHOCOLATE MOUSSE AND DARK CHOCOLATE SORBET WITH NUTS, PICKLED SEA BUCKTHORN AND SEA BUCKTHORN CURD

135 SEK

mignardiser  
*mignardise*

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET  
CANDY BITES FROM THE PASTRY

85 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES