

menu grand lux

avsmakningsmeny
tasting menu

étage
étage

STEKT PLÅTT "CRUMPET" MED SYRAD GRÄDDE OCH HEMSALTAD STENBITSROM
CRUMPET WITH SOUR CREAM AND SALTED LUMPFISH ROE

CHURRO FRITERAD I TALG MED ANKLEVER OCH PISTAGE SAMT KÖRSBÄR MED PORTVIN
CHURRO FRIED IN TALLOW WITH FOIE GRAS, PISTACHIO AND CHERRY WITH PORT WINE

KALVBRÄSS MED SYRAD SPETSKÅL OCH LÄTTRÖKT POTATIS
SWEETBREAD WITH POINTED CABBAGE AND LIGHTLY SMOKED POTATO

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

havskräfta "carpaccio"
langoustine "carpaccio"

RÅRÅKA FRÅN ARKÖ MED PASSIONFRUKT, KRASSE OCH SKALDJURSBULJONG
RAW SHRIMP FROM ARKÖ, PASSIONFRUIT, CRESS AND SHELLFISH CONSOMME

agnolotti
agnolotti

SKUMMAD RAMSLÖKSVELOUTÉ MED GETYOGHURT OCH VÅRGRÖNSAKER SAMT SALTROSTADE MARCONAMANDLAR
FOAMED RAMSON VELOUTÉ WITH GOAT YOGHURT, SPRING VEGETABLES AND SALT ROASTED MARCONA ALMONDS

bakad torskrygg
baked cod loin

OSTRONMIXAD BLÅMUSSELSÅS MED SALTBAKAD ROTSELLERI OCH CAVIAR
BLUE MUSSEL SAUCE WITH OYSTER, SALT BAKED CELERIAC AND CAVIAR

svensk hängmörad oxrygg
swedish dry aged sir loin

OXMÄRGSSKY OCH TOPPMURKLA FYLLD MED ROSTAT KYCKLINGSKINN SAMT LÄTTRÖKT BROCCOLI OCH GRÖN SPARRIS
BONE MARROW JUS, MOREL STUFFED WITH ROASTED CHICKEN SKIN, LIGHTLY SMOKED BROCCOLI AND GREEN ASPARAGUS

—

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

—

mörk chokladmousse
dark chocolate mousse

VARIATION PÅ HALLON, KAREMELLISERAD ROSTAD SESAM SAMT GLASS PÅ MESSMÖR
VARIATION OF RASPBERRY, CARAMELIZED ROASTED SESAME AND ICE CREAM ON SWEDISH WHEY BUTTER

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
SWEDISH FLAT OYSTER AU NATUREL

FRANSKT GILLARDEAU OSTRON MED SOYA, GURKA OCH FORELLROM
FRENCH GILLARDEAU OYSTER WITH SOY, CUCUMBER AND TROUT ROE

HOLLANDAISEGRATINERAT FRANSKT LEGRIS OSTRON
FRENCH LEGRIS OYSTER GRATINATED WITH SAUCE HOLLANDAISE

havskräfta “carpaccio” *langoustine “carpaccio”*

RÅRÅKA FRÅN ARKÖ MED PASSIONFRUKT, KRASSE OCH SKALDJURSBULJONG
RAW SHRIMP FROM ARKÖ, PASSIONFRUIT, CRESS AND SHELLFISH CONSOMME

smörstekta pilgrimsmusslor *butter fried scallops*

BEURRE BLANC MED TRYFFEL SAMT ROSTADE JORDÄRTSKÖCKOR OCH HASSELNÖTTER
BEURRE BLANC WITH TRUFFLE AND ROASTED JERUSALEM ARTICHOKES AND HAZELNUTS

bakad torskrygg *baked cod loin*

OSTRONMIXAD BLÅMUSSELSÅS MED SALTBAKAD ROTSELLERI SAMT OSTRONGLASERAD POTATIS MED CAVIAR
BLUE MUSSEL SAUCE WITH OYSTER, SALT BAKED CELERIAC AND OYSTER GLAZED POTATOES WITH CAVIAR

—

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

—

mynta & lime *mint & lime*

BAVAROISE OCH SORBET PÅ MYNTA SAMT MADELEINE OCH CURD SMAKSATT MED LIME
MINT BAVAROISE, LIME CURD, MADELEINE AND SORBET WITH MINT

mignardiser *mignardise*

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET
CANDY BITES FROM THE PASTRY

925 SEK

UTVALDA DRYCKER
BEVERAGE PAIRING

825 SEK

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

menu classic lux

fyra serveringar
four servings

étage
étage

STEKT PLÄTT "CRUMPET" MED SYRAD GRÄDDE OCH HEMSALTAD STENBITSROM
CRUMPET WITH SOUR CREAM AND SALTED LUMPFISH ROE

CHURRO FRITERAD I TALG MED ANKLEVER OCH PISTAGE SAMT KÖRSBÄR MED PORTVIN
CHURRO FRIED IN TALLOW WITH FOIE GRAS, PISTACHIO AND CHERRY WITH PORT WINE

KALVBRÄSS MED SYRAD SPETSKÅL OCH LÄTTRÖKT POTATIS
SWEETBREAD WITH POINTED CABBAGE AND LIGHTLY SMOKED POTATO

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

bakad torskrygg
baked cod loin

OSTRONMIXAD BLÅMUSSELSÅS MED SALTBAKAD ROTSELLERI SAMT OSTRONGLASERAD POTATIS MED CAVIAR
BLUE MUSSEL SAUCE WITH OYSTER, SALT BAKED CELERIAC AND OYSTER GLAZED POTATOES WITH CAVIAR

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

—

yoghurtpannacotta
yogurt pannacotta

LITEN RULLTÄRTA MED PASSIONSFRUKT OCH MANGO SAMT ROSTAT BOVETE OCH PASSIONSFRUKTSSORBET
SMALL ROLL CAKE WITH PASSION FRUIT AND MANGO, TOASTED BUCKWHEAT AND PASSION FRUIT SORBET

695 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

675 SEK

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

ostron & caviar

oyster & caviar

ostron

oyster

FINE DE CLAIRE CAP HORN, LA BARRE DE MONTS, FRANKRIKE
FINE DE CLAIRE CAP HORN, LA BARRE DE MONTS, FRANCE

1 ST 39 SEK 6 ST 195 SEK

GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANKRIKE
GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANCE

1 ST 55 SEK 6 ST 275 SEK

SVENSKT DYKFÅNGAT FLATOSTRON, 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*

havskräfta "carpaccio" *langoustine "carpaccio"*

RÅRÅKA FRÅN ARKÖ MED PASSIONFRUKT, KRASSE OCH SKALDJURSBULJONG
RAW SHRIMP FROM ARKÖ, PASSIONFRUIT, CRESS AND SHELLFISH CONSOMME

225 SEK

pannstekt gödkalvbräsa *pan fried sweetbread*

VINÄGERSKY MED LAGERBLAD SAMT LÄTTRÖKT POTATISSKUM, HASSELNÖTTER OCH TRYFFEL
VINEGAR JUS WITH BAY LEAF, LIGHTLY SMOKED POTATO FOAM, HAZELNUTS AND TRUFFLE

215 SEK

variation på rödbeta från tångagård *variation on swedish beetroot*

SVARTA VINBÄR OCH RIVEN GNALLING FRÅN TREHOLDE MEJERI SAMT ROSTAT RÅGBRÖD
BLACKCURRANTS AND GRATED GNALLING FROM TREHOLDE DAIRY AND ROASTED RYE BREAD

195 SEK

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

huvudrätter *main courses*

bakad torskrygg *baked cod loin*

OSTRONMIXAD BLÅMUSSELSÅS MED SALTBAKAD ROTSELLERI SAMT OSTRONGLASERAD POTATIS MED CAVIAR
BLUE MUSSEL SAUCE WITH OYSTER, SALT BAKED CELERIAC AND OYSTER GLAZED POTATOES WITH CAVIAR

425 SEK

svensk hängmörad oxrygg *swedish dry aged sir loin*

OXMÄRGSSKY OCH TOPPMURKLA FYLLED MED ROSTAT KYCKLINGSKINN SAMT LÄTTRÖKT BROCCOLI OCH GRÖN SPARRIS
BONE MARROW JUS, MOREL STUFFED WITH ROASTED CHICKEN SKIN, LIGHTLY SMOKED BROCCOLI AND GREEN ASPARAGUS

405 SEK

agnolotti *agnolotti*

SKUMMAD RAMSLÖKSVELOUTÉ MED GETYOGHURT OCH VÅRGRÖNSAKER SAMT SALTROSTADE MARCONAMANDLAR
FOAMED RAMSON VELOUTÉ WITH GOAT YOGHURT, SPRING VEGETABLES AND SALT ROASTED MARCONA ALMONDS

345 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

yoghurtpannacotta
yogurt pannacotta

LITEN RULLTÄRTA MED PASSIONSFRUKT OCH MANGO SAMT ROSTAT BOVETE OCH PASSIONSFRUKTSSORBET
SMALL ROLL CAKE WITH PASSION FRUIT AND MANGO, TOASTED BUCKWHEAT AND PASSION FRUIT SORBET

135 SEK

mynta & lime
mint & lime

BAVAROISE OCH SORBET PÅ MYNTA SAMT MADELEINE OCH CURD SMAKSATT MED LIME
MINT BAVAROISE, LIME CURD, MADELEINE AND SORBET WITH MINT

135 SEK

mörk chokladmousse
dark chocolate mousse

VARIATION PÅ HALLON, KARAMELLISERAD ROSTAD SESAM SAMT GLASS PÅ MESSMÖR
VARIATION OF RASPBERRY, CARAMELIZED ROASTED SESAME AND ICE CREAM ON SWEDISH WHEY BUTTER

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