

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

råmarinerade skaldjur
raw marinated shellfish

PILGRIMSMUSSLA, SVENSKODLAD STOR RÅKA SAMT KNIVMUSSLA MED SHISO OCH RÖD GRAPE
SCALLOP, SWEDISH LARGE SHRIMP AND RAZOR CLAM WITH SHISO AND RED GRAPEFRUIT

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 BLÅMUSSLSÅS 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

“primörer”
“primeurs”

vit sparris aaa
white asparagus aaa

BAKAD ÄGGKRÄM MED GRAVAD CITRON SAMT ROSTAT KYCKLINGSKINN, RAPS OCH NÄSSLOR
BAKED EGG CREAM WITH CURED LEMON AND ROASTED CHICKEN SKIN, RAPE AND NETTLE

fyllda toppmurklor
filled morels

AGNOLOTTI OCH PARMIGIANO REGGIANO
AGNOLOTTI AND PARMIGIANO REGGIANO

bakad torskrygg
baked codloin

LÄTTRÖKT VÅRKYCKLINGBULJONG MED FÄRSKA SMÅ ÄRTOR OCH SOMMARTRYFFEL
LIGHTLY SMOKED SPRING CHICKEN BROTH WITH PETIT POIS AND SUMMER TRUFFLE

hängmörat svenskt gårdslamm
dry aged swedish farm lamb

BRINGA OCH SADEL SAMT SMÖRAD LAMMSÅS MED RAMSLÖK OCH GETYOGHURT
BRISKET AND SADDLE WITH BUTTERED LAMB SAUCE, RAMSON AND GOAT YOGHURT

—

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

—

rabarber
rhubarb

INKOKT RABARBER MED MANDEL OCH CITRONTIMJAN
POACHED RHUBARB WITH ALMOND AND LEMON THYME

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. VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE. 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

hängmörat svenskt gårdslamm
dry aged swedish farm lamb

BRINGA, SADEL OCH BRÄSS SAMT SMÖRAD LAMMSÅS MED RAMSLÖK OCH GETYOGHURT
BRISKET, SADDLE AND SWEETBREAD WITH BUTTERED LAMB SAUCE, RAMSON AND GOAT YOGHURT

—

ost som tillval
cheese as an option

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBROD, KNÄCKEBROD OCH MARMELAD
MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

145 SEK

—

rabarber
rhubarb

INKOKT RABARBER MED MANDEL OCH CITRONTIMJAN
POACHED RHUBARB WITH ALMOND AND LEMON THYME

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 GUELLENSTAEDTII" CAVIAR
ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" 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*

råmarinerade skaldjur *raw marinated shellfish*

PILGRIMSMUSSLA, SVENSKODLAD STOR RÅKA SAMT KNIVMUSSLA MED SHISO OCH RÖD GRAPE
SCALLOP, SWEDISH LARGE SHRIMP AND RAZOR CLAM WITH SHISO AND RED GRAPEFRUIT

225 SEK

vit sparris aaa *white asparagus aaa*

BAKAD ÄGGKRÄM MED GRAVAD CITRON SAMT ROSTAT KYCKLINGSKINN, RAPS OCH NÄSSLOR
BAKED EGG CREAM WITH CURED LEMON AND ROASTED CHICKEN SKIN, RAPE AND NETTLE

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

rabarber
rhubarb

INKOKT RABARBER MED MANDEL OCH CITRONTIMJAN
POACHED RHUBARB WITH ALMOND AND LEMON THYME

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