

# NYÅRSMENY 2020

rossini baerii "acipencer baerii" caviar  
*rossini baerii caviar*

ROSSINI BAERII CAVIAR MED OXMÄRG PÅ RÅGBRÖD  
*ROSSINI BAERII CAVIAR WITH MARROW ON RYEBREAD*



gillardau spéciales, bourcefranc le chapus ostron  
*gillardau spéciales, bourcefranc le chapus oyster*

ÅNGAT OSTRON MED OSTRON EMULSION, JUICE PÅ VITA VINBÄR SAMT FRITERAD POTATIS OCH KÅLRABBI  
*STEAMED OYSTER, OYSTER EMULSION, WHITE CURRANT JUICE AND FRIED POTATOES WITH KOHLRABBI*



dykfångad rå pilgrimsmussla  
*hand dived scallop served raw*

OLJA PÅ RABARBERROT, KALIXLÖJROM OCH PEPPARROTSGRÄDDE MED GRAVAD CITRON SAMT INLAGD GURKA  
*RHUBARB ROOT OIL, VENDACE ROE FROM KALIX AND HORSERADISH CREAM SERVED WITH SUGAR SALTED LEMONS AND PICKLED CUCUMBER*



grillad hummer  
*grilled lobster*

BULJONG PÅ GRÖNA ÄRTOR OCH BLÅMUSSLOR, SEMITORKADE MORÖTTER SAMT ÄPPELCIDERVINÄGER  
*GREEN PEA AND BLUE MUSSEL BROTH WITH SEMI DRIED CARROTS AND APPLE CIDER VINEGAR*



rosastekt oxfileé wellington  
*fillet of beef wellington*

POTATISPURE, ANKLEVER OCH MADEIRASKY SAMT RIVEN SVART TRYFFEL  
*POTATOE PURÉE, FOIE GRAS AND MADEIRA JUS WITH GRATED BLACK TRUFFLE*



champagnegranité toppad med champagne  
*champagne granite with champagne*



hjortron  
*cloudberry*

GLASS SMAKSATT MED MYSKMADRA, VIT CHOKLADMOSSE SAMT KRUSBÄRS JUICE  
*ICE CREAM WITH WOODRUFF. WHITE CHOCOLATE MOUSSE AND GOOSEBERRY JUICE*



**DORSIA**  
HOTEL & RESTAURANT