

menu grande

“la vie en rose”
“la vie en rose”

RÅ PILGRIMSMUSSLA MED WASABI, OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER OCH SYRAD GURKA
RAW SCALLOP, WASABI, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER

anna dutch oscietracaviar
anna dutch oscietracaviar

SALTAD KOKOSNÖT OCH FIKONBLAD
SALTED COCONUT AND FIG LEAVES

semitorkad rödbeta
rehydrated beetroot

HIBISKUS OCH PICKLAD FÄNKÅLSBLOMMA
HIBISCUS AND PICKLED FENNEL FLOWER

smörstekt anklever
fried foie gras

GOLIATMUSSERON, XO SAUCE OCH LUFTTORKAD MANGALICA FRÅN BLEKSLÄTTEN SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
MATSUTAKE MUSHROOM, XO-SAUCE AND MANGALICA FROM BLEKSLÄTTEN WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017

vild piggyar
wild turbot

BAKAD I LARDO, MED MUSSLOR OCH SÅS PÅ GRAVAD CITRON SAMT MANDEL
BAKED IN LARD, SERVED WITH CLAMS, SAUCE OF SALTED LEMON AND ALMOND

hummer och bläckfisk
lobster and squid

TORKADE TOMATER, NDUJA OCH BLODFLÄDER
DRIED TOMATOES, NDUJA AND AND RED ELDERFLOWER

hängmörad anka
dry aged duck

HÄNGMÖRAD I BRYNT SMÖR, BIVAX OCH LAVENDEL SERVERAS MED ODLAD SVAMP, GRÖNPEPPARMISO SAMT ÄPPLESKY
AGED IN BROWN BUTTER, BEESWAX AND LAVENDER, SERVED WITH MUSHROOMS, GREEN PEPPER MISO AND APPLE JUS

-

franska ostar från yagnen
assortment of french cheeses

SERVERAS MED FRUKTBRÖD SAMT URVAL AV MARMELAD
SERVED WITH FENNEL CRISP AND A SELECTION OF PRESERVES

225 SEK

-

italiensk maräng
italian meringue

KOKOSNÖTSPARFAIT, PASSIONSFRUKT OCH FRANSK ROM Å LA FLAMBÉE
COCONUT PARFAIT, PASSIONFRUIT AND FRENCH RUM Å LA FLAMBÉE

tarte tatin
tarte tatin

ÄPPLE OCH VANILJGLASS
APPLE AND VANILLA ICE CREAM

1850 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

1750 SEK

GRAND CRU-VINPAKET
GRAND CRU WINE PAIRING

3850 SEK

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET
NON-ALCOHOLIC PAIRING

895 SEK

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

menu luxe

“la vie en rose” “la vie en rose”

RÅ PILGRIMSMUSSLA MED WASABI, OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER OCH SYRAD GURKA
RAW SCALLOP, WASABI, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER

smörstekt anklever *fried foie gras*

GOLIATMUSSERON, XO SAUCE OCH LUFTTORKAD MANGALICA FRÅN BLEKSLÄTTEN SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
MATSUTAKE MUSHROOM, XO-SAUCE AND MANGALICA FROM BLEKSLÄTTEN WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017

vild piggyar *wild turbot*

BAKAD I LARDO, MED MUSSLOR OCH SÅS PÅ GRAVAD CITRON SAMT MANDEL
BAKED IN LARD WITH CLAMS SERVED WITH SAUCE OF SALTED LEMON AND ALMOND

hängmörad anka *dry aged duck*

HÄNGMÖRAD I BRYNT SMÖR, BIVAX OCH LAVENDEL, ODLAD SVAMP, GRÖNPEPPARMISO SAMT ÄPPLESKY
AGED IN BROWN BUTTER, BEESWAX AND LAVENDER. MUSHROOMS, GREEN PEPPER MISO AND APPLE JUS

-

franska ostar från vagnen *assortment of french cheeses*

SERVERAS MED FRUKTBRÖD SAMT URVAL AV MARMELAD
SERVED WITH FENNEL CRISP AND A SELECTION OF PRESERVES

225 SEK

-

italiensk maräng *italian meringue*

KOKOSNÖTSPARFAIT, PASSIONSFRUKT OCH FRANSK ROM
COCONUT PARFAIT, PASSIONFRUIT AND FRENCH RUM

1050 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

950 SEK

GRAND CRU-VINPAKET
GRAND CRU WINE PAIRING

3050 SEK

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET
NON-ALCOHOLIC PAIRING

795 SEK

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



DORSIA

HOTEL & RESTAURANT