

ostron & caviar  
*oyster and caviar*

ostron  
*oyster*

GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANKRIKE  
*GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANCE*  
1 ST 55 SEK 6 ST 325 SEK

SERVERAS NATURELLT MED CITRON, SCHALOTTENLÖKSVINÄGER OCH DILLOLJA  
*SERVED NATURAL WITH LEMON AND SHALLOT VINAIGRETTE AND DILL OIL*

caviar  
*caviar*

ANNA DUTCH OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII"  
*ANNA DUTCH OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" CAVIAR*  
28 GRAM 595 SEK / 50 GRAM 995 SEK

SERVERAS MED STEKT BRIOCHE, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON  
*SERVED WITH PAN FRIED BRIOCHE, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON*

## aptitretare *appetizers*

NOCELLARA-OLIVER  
*NOCELLARA OLIVES*

65 SEK

MARCONAMANDLAR  
*MARCONA ALMONDS*

85 SEK

TRYFFELCHIPS MED AIOLI  
*TRUFFLED POTATOE CRISPS WITH AIOLI*

55 SEK

BOQUERONES (OLIVOLJA, VINÄGER) MED SURDEG OCH CITRON  
*BOQUERONES (OLIVE OIL, VINEGAR) WITH SOUR DOUGH AND LEMON*

95 SEK

SARDELLER (OLIVOLJA, SALT) MED SURDEG OCH CITRON  
*SARDELLE (OLIVE OIL, SALT) WITH SOUR DOUGH AND LEMON*

95 SEK

COPPA DI PARMA  
*COPPA DI PARMA*

85 SEK

## förrätter *starters*

hummer  
*lobster*

SERVERAS FRITERAD MED SALLAD PÅ ÄPPLE, GURKA, INLAGD INGEFÄRA OCH RAMSLÖKSKAPRIS SAMT JUICE PÅ GRÖNA VINDRUVOR  
*SERVED DEEP FRIED WITH APPLE AND CUCUMBER, PICKLED GINGER, RAMSON CAPERS AND GRAPE JUICE*

225 SEK

anklever au torchon  
*foie gras au torchon*

PÅ SMÖRSTEKT BRIOCHE MED TORKADE PLOMMON, KRASSE SAMT XO- SAUCE PÅ GILLARDEAU OSTRON OCH MANGALICA  
*BUTTER FRIED BRIOCHE, DRIED PLUMS, CRESS AND XO- SAUCE MADE FROM GILLARDEAU OYSTERS AND MANGALICA*

215 SEK

ravioli  
*ravioli*

FYLLED MED BRILLAT SAVARIN OCH MARCONAMANDLAR, VINTERTRYFFEL SAMT BULJONG PÅ TORKAD KARL-JOHAN SVAMP  
*FILLING OF BRILLAT SAVARIN AND MARCONA ALMONDS, WINTER TRUFFLE AND BROTH OF DRIED CEP MUSHROOM*

175 SEK

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

## huvudrätter *main courses*

### torsk & pilgrimsmussla *cod and scallop*

MED SALLAD PÅ PICKLAD GURKA OCH DILL, OSTRONBLAD, POMMES DUCHESSE SAMT SAUCE AU CHAMPAGNE  
*WITH SALAD OF PICKLED CUCUMBER AND OYSTER LEAVES, POMMES DUCHESSE AND SAUCE AU CHAMPAGNE*

365 SEK

### grillad hälleflundra *grilled halibut*

SERVERAS MED ÅNGAD KUNGSKRABBA SAMT GRÖNKÅL OCH ROTSAKER I BEURRE BLANC  
*SERVED WITH STEAMED KINGCRAB, KALE AND VEGETABLES IN BEURRE BLANC*

375 SEK

### pärhöna från blekslätten *guinea fowl from blekslätten*

SMÖRSTEKT BRÖST, CONFITERAT LÅR OCH HALSTRAD ANKLEVER OCH KEJSARHATT, LARDO SAMT VASSLE- OCH POTATIS AU GRATIN  
*BUTTER FRIED BREAST, LEG CONFIT AND SEARED FOIE GRAS AND OYSTER MUSHROOM, LARDO AND WHEY- AND POTATO GRATIN*

375 SEK

### risotto *risotto*

MED MANDEL, SPENAT OCH CONFITERAD KEJSARHATT SAMT SALLAD PÅ RÖD ENDIVE  
*ALMONDS, SPINACH WITH CONFIT OF KING OYSTERMUSHROOM AND ENDIVE SALAD*

285 SEK

## franska ostar *french cheese*

brillat savarin, färskost, bourgogne  
*brillat savarin, fresh cheese, bourgogne*

65 SEK

charolais, getost, bourgogne  
*charolais, goat cheese, bourgogne*

65 SEK

comté selection 18-24 månader, pressad ost, jura  
*comté selection 18-24 months, pressed cheese, jura*

75 SEK

camembert de normandie, vitmögelost, normandie  
*camembert de normandie, white cheese, normandie*

55 SEK

epoisses, kittost, bourgogne  
*epoisses, washed cheese, bourgogne*

65 SEK

roquefort, blåmögelost, roquefort-sur-soulzon  
*roquefort, blue cheese, roquefort-sur-soulzon*

55 SEK

SERVERAS MED FRUKTBRÖD SAMT MARMELAD  
*SERVED WITH BREAD AND MARMALADE*

## desserter *desserts*

tiramisu  
*tiramisu*

MED KÖRSBÄR  
*WITH CHERRIES*

105 SEK

baba au rhum  
*baba au rhum*

MED CRÈME CHANTILLY, KAMELLISERAD APELSINZEST SAMT CALAMANSI  
*WITH CRÈME CHANTILLY CANDIED ORENGE ZEST AND CALAMANSI*

125 SEK

hallonsorbet  
*raspberry sorbet*

MED VITCHOKLAD DEKOR  
*WITH WHITE CHOCOLATE*

75 SEK

mignardise  
*mignardise*

HANDGJORD PRALIN  
*HAND MADE CHOCOLATE PRALINE*

35 SEK /ST



**DORSIA**  
HOTEL & RESTAURANT