

menu grande

anna dutch oscietra 'acipencer gueldenstaedtii' *anna dutch oscietra 'acipencer gueldenstaedtii'*

POCHERAT GUILLARDEAUOSTRON, ÄNGSSYRA OCH MANDEL
POACHED GUILLARDEAU OYSTER, SORREL AND ALMOND

"la vie en rose" *"la vie en rose"*

RÅ PILGRIMSMUSSLA MED GRÄDDE 50%, FÄRSK WASABI OCH OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER SAMT GURKA SYRAD I JUICE PÅ JORDGUBBAR
RAW SCALLOP, CREAM 50%, FRESH WASABI, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER INFUSED WITH STRAWBERRY

kungskrabba *king crab*

KARAMELLISERAD GRÄDDE, VASSLEKOKT LÖK MED TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS
CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP

wagyu 10+ kagoshima *wagyu 10+ kagoshima*

TOPPMURKLOR FYLDA MED NDUJA, VIT VÅRTRYFFEL OCH RAMSLÖK MED BULJONG PÅ MANGALICA FRÅN BLEKSLÄTTEN GÅRD
MORELS STUFFED WITH NDUJA, WHITE SPRING TRUFFLE AND RAMSON, BROTH OF MANGALICA FROM BLEKSLÄTTEN GÅRD

grön sparris *green asparagus*

GRÖNA BLAD OCH ÖRTER MED SÅS AV SVENSK SAFFRAN
GREEN LEAVES AND HERBS WITH SAUCE OF SWEDISH SAFFRON

hängmörad mjölkko "60 dagar" *matured dairy cow "60 days"*

ÄGGULA "TOFFEE" MED PUFFAT SPANNMÅL, INKOKT VIT SPARRIS SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
EGG YOLK "TOFFEE" AND PUFFED GRAINS, WHITE ASPARAGUS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval *optional*

franska ostar från yagnen *assortment of french cheeses*

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

275 SEK

-

vit choklad *white chocolate*

YUMEPRIKARIS MED BLADGULD, VERJUS OCH VANILJGLASS 10/1
YUMEPRIKA RICE WITH LEAF OF GOLD, VERJUS AND 10/1 VANILLA ICE CREAM

jordgubbar 'garigquette', *strawberries 'garigquette'*

SERVERAS VARMA MED KARAMELLISERAD VINÄGERPUDDING OCH LAVENDELGLASS MED FIKONBLAD
SERVED WARM WITH CARAMELIZED VINEGAR PUDDING AND LAVENDEL ICE CREAM WITH FIG LEAF

1850 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

1650 SEK

GRAND CRU-VINPAKET
GRAND CRU WINE PAIRING

3850 SEK

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET
NON-ALCOHOLIC PAIRING

850 SEK

menu luxe

“la vie en rose” *“la vie en rose”*

RÅ PILGRIMSMUSSLA MED GRÄDDE 50%, OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER OCH GURKA SYRAD I JUICE PÅ JORDGUBBAR
RAW SCALLOP, CREAM 50%, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER INFUCED WITH STRAWBERRY

kungskrabba *king crab*

KARAMELLISERAD GRÄDDE, VASSLEKOKT LÖK MED TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS
CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP

grön sparris *green asparagus*

GRÖNA BLAD OCH ÖRTER MED SÅS AV SVENSK SAFFRAN
GREEN LEAVES AND HERBS WITH SAUCE OF SWEDISH SAFFRON

hängmörad mjölkko “60 dagar” *matured dairy cow “60 days”*

ÄGGULA “TOFFEE” MED PUFFAT SPANNMÅL, INKOKT VIT SPARRIS SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
EGG YOLK “TOFFEE” AND PUFFED GRAINS, WHITE ASPARAGUS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval *optional*

franska ostar från vagnen *assortment of french cheeses*

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

275 SEK

-

yit choklad *white chocolate*

YUMEPIRIKARIS MED BLADGULD, VERJUS OCH VANILJGLASS 10/1
YUMEPIRIKA RICE WITH LEAF OF GOLD, VERJUS AND 10/1 VANILLA ICE CREAM

1250 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

1150 SEK

GRAND CRU VINPAKET
GRAND CRU WINE PAIRING
DORSIA
3050 SEK
HOTEL & RESTAURANT

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET
NON-ALCOHOLIC PAIRING

650 SEK

menu classique

“la vie en rose” “la vie en rose”

RÅ PILGRIMSMUSSLA MED GRÄDDE 50%, OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER OCH GURKA SYRAD I JUICE PÅ JORDGUBBAR
RAW SCALLOP, CREAM 50%, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER INFUSED WITH STRAWBERRY

hängmörad mjölkko “60 dagar” matured dairy cow “60 days”

ÄGGULA “TOFFEE” MED PUFFAT SPANNMÅL, INKOKT VIT SPARRIS SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
EGG YOLK “TOFFEE” AND PUFFED GRAINS, WHITE ASPARAGUS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

tillval optional

franska ostar från vagnen assortment of french cheeses

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

275 SEK

vit choklad white chocolate

YUMEPIRIKARIS MED BLADGULD, VERJUS OCH VANILJGLASS 10/1
YUMEPIRIKA RICE WITH LEAF OF GOLD, VERJUS AND 10/1 VANILLA ICE CREAM

895 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

650 SEK

GRAND CRU-VINPAKET
GRAND CRU WINE PAIRING

1850 SEK

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET
NON-ALCOHOLIC PAIRING

350 SEK