

NYÅRSMENY

2022

brioche
brioche

SERVERAS MED SMÖR OCH ISLÄNDSKT HAVSSALT
SERVED WITH BUTTER AND ICELANDIC SEASALT



smörpocherad hummer
butter poached lobster

MED LÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON I KALIX, PICKLAD INGEFÄRA OCH SALLAD PÅ RÖDA ÄPPLÉN SAMT OST VELOUTÉ
WITH VENDACE ROE FROM KALIX, PICKLED GINGER, SALLAD OF APPLES AND CHEESE VELOUTÉ



stekt pilgrimsmussla
panfried scallop

SERVERAS MED KRÄM PÅ JORDÅRTSKOCKA, VINDRUVOR, SALTAD CITRON SAMT SÅS PÅ OSTRON OCH CAVIAR
WITH JERUSALEM ARTICHOKE, GRAPES, SALTED LEMONS AND SAUCE OF CAVIAR AND OYSTERS



biff wellington
beef wellington

POTATISGRATÄNG MED VASSLEKOKT LÖK OCH GRUYERÉ, TRYFFEL SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
POTATOE GRATAIN WITH ONIONS COOKED IN WHEY, GRUYERÉ CHEESE, TRUFFLES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017



tartlette
tartlette

MED PÄRON OCH GAMMELKNAS KRÄM SAMT FIKON
WITH PEAR, GAMMELKNAS CHEESE AND FIGS



chokladfondant
chocolate fondant

MOUSSE PÅ KOKOSNÖT MED APELSIN KROKANT OCH CALAMANSI SAMT HAVTORN OCH FÄRSKOST
COCONUT MOUSSE WITH ORANGE AND CALAMANSI, SEA BUCKTHORN AND FRESH CHEESE



DORSIA

HOTEL & RESTAURANT