

NYÅRSMENY

2023

surdegsbröd & fänkålsknäcke *pain au levain et crackers au fenouil*

SERVERAS MED SMÖR OCH ISLÄNDSKT HAVSSALT
SOURDOUGH BREAD AND FENNEL HARD BREAD SERVED WITH BUTTER AND ICELANDIC SEASALT



löjrom från bröderna persson i kalix *œufs de corégone AOP "kalix"*

MED KRÄMIG POTATIS, BRYNT SMÖR, FRITERAT RÅG SAMT GRÄSLÖK OCH CITRON
WITH VENDACE ROE FROM KALIX, PICKLED GINGER, SALLAD OF APPLES AND CHEESE VELOUTÉ



smörpocherad piggvar *turbot poché au beurre*

SERVERAS MED GRÖNA VINDRUVOR, SPENATKRÄM, GURKA SAMT CHAMPAGNESÅS SMAKSATT MED OSTRON
WITH GRAPES, SPINACH, CUCUMBER AND SAUVE AU CHAMPAGNE WITH OYSTERS



tournedos rossini *rossini de filet mignon*

MEN SOUTERAD SPENAT, STEKT BRIOCHE, TRYFFEL, PLOMMON, ANKLEVER SAMT SAUCE MADEIRA ANNO 2017
TOURNEDOS ROSSINI WITH SPINACH, TRUFFLES, BRIOCHE, PRUNS, FOIE GRAS AND SAUCE MADEIRA ANNO 2017



ostar *les fromage*

LE GRUYÈRE AOP SURCHOIX, GORGONZOLA DOLCE DOP OCH BRILLAT SAVARIN SERVERAS MED FRUKT OCH MARMELAD
LE GRUYÈRE AOP SURCHOIX, GORGONZOLA DOLCE DOP AND BRILLAT SAVARIN WITH FRUITS AND JAMS



hjortron *cloudberries*

CITRONTIMJAN MOUSSE, MANDEL CLAFOUTIS OCH SUDACHI
COCONUT MOUSSE WITH ORANGE, CALAMANSI AND CREME CHEESE



DORSIA

HOTEL & RESTAURANT