

SPRIT & AVEC - spirits

GIN	1 CL
HERNÖ SIPPING GIN 2021 - BRÄNNLAND ISCIDER CASK, SAUTERNES	50 SEK
HERNÖ SIPPING GIN 2022 - CAVES SANTA MARIA, PORT CASK	50 SEK
G'VINE NOUAISON RESERVE GIN, COGNAC CASK	48 SEK
LYDEN EXPERIMENTAL #1 - CASK STRENGHT AGED GIN	88 SEK
GRAPPA	
L. DELLA VITE & JACOPO POLI, MONTALCINO	52 SEK
BERTA MONPRÁ, INVECCHIATA	41 SEK
POLI, SARPA DI POLI	25 SEK
FRATELLI BRUNELLO, LA SCURA	37 SEK
ROM	
ATLANTICO GRAN RESERVA	38 SEK
DIPLOMATICO, RESERVA EXCLUSIVA	34 SEK
DIPLOMATICO, SELECCIÓN DE FAMILIA	38 SEK
KIRK & SWEENEY 12	43 SEK
RHUM J.M. XO - RHUM AGRICOLE	40 SEK
WHISKEY	
ARDBEG UIGEADAIL - SCOTCH, ISLAY	43 SEK
HIGHLAND PARK 18 - SCOTCH, HIGHLAND	55 SEK
HVEN TYCHO'S STAR - SWEDISH	44 SEK
JAMESON BLACK BARREL - IRISH	35 SEK
COGNAC	
DORSIA X DELAMAIN PLÉIADE, DOMAINE LA RAMBAUDIE	85 SEK
COURVOISIER VS	30 SEK
A.E DOR	105 SEK
HENNESY X.O	75 SEK
BOULARD XO, PAYS D'AUGE - CALVADOS	38 SEK

for further selection of spirits please ask your waiter



MENU

VINER - wines

CHAMPAGNE - <i>CHAMPAGNE</i>		12 CL	BOTTLE
NV	ANDRÉ CLOUET, GRANDE RÉSERVE BRUT, BOUZY	170 SEK	980 SEK
NV	ANDRÉ CLOUET, ROSÉ BRUT, BOUZY	195 SEK	1200 SEK
NV	KRUG, GRANDE CUVÉE 170ÈME EDITION, REIMS		4450 SEK

VITA VINER - <i>WHITE WINES</i>		16 CL	BOTTLE
2022	K. WECHSLER, RHEINHESSEN, SCHEUREBE TROCKEN (DE)	140 SEK	550 SEK
2023	WEINGUT DIEFENHARDT, RHEINGAU, RIESLING (DE)	165 SEK	750 SEK
2020	DOMAINE CLOS DE POULETTES, COTE D' OR CHARDONNAY (FR)	190 SEK	780 SEK
2022	PIERRE MORIN, SAUVIGNON BLANC, SANCERRE (FR)	195 SEK	800 SEK
2022	LUCIE THIEBLEMONT, CHARDONNAY, CHABLIS (FR)	195 SEK	800 SEK
2022	PIERRE BISE, CHENIN BLANC, LOIRE (FR)	170 SEK	775 SEK

ROSÉ VINER - <i>ROSÉ WINES</i>			
2023	PIERRE MORIN, SANCERRE ROSÉ, PINOT NOIR (FR)	180 SEK	750 SEK

RÖDA VINER - <i>RED WINES</i>			
2022	JULIEN CECILLON, LES GRAVIERES, SYRAH (FR)	190 SEK	780 SEK
2020	DOMAINE DE JEAUNES POSSES REPLAT DE VAVRE BEAUJOLAIS (FR)	170 SEK	680 SEK
2022	CONTERNO FANTINO, 'BRICCO BASTIA', DOLCETTO (IT)	170 SEK	680 SEK
2021	FREDI TORRES "LA SELECTION" MONSANT, PENEDES (ES)	170 SEK	680 SEK
2007	CHATEAU PEYRABON, CRU BOURGEOIS, BORDEAUX (1.5L) (FR)	175 SEK	1400 SEK
2023	GRIVOT-GOISOT, PINOT NOIR, BOURGOGNE (FR)	190 SEK	780 SEK
2019	ROTEM & MOUNIR SAOUMA, CÔTE DU RHONE, GRENACHE (FR)	220 SEK	880 SEK
2023	MAFFREI, LANGHE, LA MORRA, NEBBIOLO (IT)	245 SEK	1050 SEK

for further selection of champagne & wines please ask your waiter

ÖL & CIDER - beer & cider

CARLSBERG, "HOF"	DENMARK	4,2%	33 CL	73 SEK
BOHUS BRYGGERI - MÅSESKÄR, "LJUS LAGER"	SWEDEN	4,8%	33 CL	75 SEK
BOHUS BRYGGERI - VINGA, "WIENER LAGER"	SWEDEN	5,3%	33 CL	80 SEK
BOHUS BRYGGERI - PATER NOSTER, "IPA"	SWEDEN	6,3%	33 CL	90 SEK
POPPELS, "AMERICAN PALE ALE"	SWEDEN	5,4%	33 CL	85 SEK

MAGNERS, APPLE CIDER - SEMI DRY CIDER	IRELAND	4,5%	33 CL	75 SEK
BOULARD CIDRE BIOLOGIQUE, BRUT - DRY CIDER	FRANCE	4,5%	33 CL	77 SEK
KIVIKS MUSTERI, APPLE & ELDERFLOWER CIDER	SWEDEN	4,2%	33 CL	85 SEK
CIDRAIE, ORGANIC APPLE CIDER	FRANCE	4,0%	33 CL	77 SEK
GOLDEN CIDER COMPANY, APPLE CIDER	SWEDEN	4,2%	33 CL	85 SEK

LÄSK & ALKOHOLFRITT - soft drinks and non-alcoholic

STENKULLA, KOLSYRAT MINERALVATTEN	75 CL	95 SEK
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE	33 CL	45 SEK
CARLSBERG ALKOHOLFRI	33 CL	50 SEK
KIVIKS MUSTERI, ALCOHOL FREE APPLE CIDER	27 CL	60 SEK
FRISTORPS GÅRD, ALKOHOLFRITT	33 CL	105 SEK
NILS OSCAR, PALE ALE	33 CL	50 SEK
ODDBIRD SPUMANTE	12 CL	115 SEK

KAFFE & THE / COFFEE & TEA

ESPRESSO	55 SEK
MACCHIATO	59 SEK
CORTADO	59 SEK
CAPPUCCINO	69 SEK
CAFFÉ LATTE	65 SEK
FRENCH PRESS	55 SEK
TEA	55 SEK

afternoon tea
afternoon tea

12.00-16.00

SANDWICH MED SKINKA, ÄPPLA OCH DIJONSENAP - *SANDWICH WITH HAM & APPLE*

KAVRING MED RÖKT LAX, PEPPARROT OCH GRÄSLÖK - *SMOKED SALMON*

RÄGKAKA MED RÄKRÖRA & KRASSE - *RYEBREAD WITH A SHRIMP SALAD & CRESS*

PAJ MED SVARTRÖKT SIDFLÄSK OCH PURJOLÖK - *PIE WITH SMOKED BACON AND LEEK*

SANDWICH MED KOKT HACKAT ÄGG OCH MAJONNÄS - *SANDWICH WITH EGG*

PARMESANKEX - *PARMIGIO REGGIANO CHEESE CRACKER*

SCONES - *SCONES*

HEMGJORT KNÄCKE - *HOME MADE HARD BREAD*

APELSINMARMELAD - *ORANGE MARMELADE*

KÖRSBÄRSSYLTT - *CHERRY JAM*

CITRONCURD - *LEMON CURD*

FÄRSKOST - *CREAM CHEESE*

KAFFEBISCOTTI - *COFFEE BISCOTTI*

CHOKLADKAKA MED ROSTAD HAVRE - *CHOCOLATE BISQUIT WITH ROASTED OATS*

BROWNIE MED TRE SORTERS CHOKLAD - *BROWNIE WITH THREE KINDS OF CHOCOLATE*

TARTE MED PASSIONSFRUKTKRÄM OCH ITALIENSK MARÄNG - *TARTE WITH PASSION*

PETIT CHOUX MED KONDITORS VAL AV FyllNING - *PETIT CHOUX*

KONFEKTYR - *SWEETS*

GLASS ELLER SORBET - *ICE CREAM OR SORBET*

SERVERAS ENBART TILL HELA SÄLLSKAPET
ONLY AVAILABLE TO BE SERVED FOR THE WHOLE TABLE

445 sek / per person

615 sek med ett glas champagne

VITA VINER - white wine

2022	K. WECHSLER, SCHEUREBE TROCKEN, RHEINHESSEN (DE)	550 SEK
2023	WEINGUT DIEFENHARDT, RIESLING, RHEINGAU (DE)	750 SEK
2020	DOMAINE CLOS DE POULETTES, COTE D' OR CHARDONNAY (FR)	800 SEK
2022	PIERRE MORIN, SAUVIGNON BLANC, SANCERRE (FR)	800 SEK
2022	LUCIE THIEBLEMONT, CHARDONNAY, CHABLIS (FR)	800 SEK
2008	QUINTA DO VALLADO, RESERVA BLANCO, DOURO (PR)	785 SEK
2020	DOMAINE MOREY COFFINET, AUXY DURETTES, CLIMAT DU VAL (FR)	960 SEK
2022	PIERRE GIRARDIN, "ECLAT DE CALCAIRE", BOURGOGNE (FR)	1200 SEK
2019	KISTLER, LES NOISITIERS, CHARDONNAY, SONOMA COAST (US)	1750 SEK

RÖDA VINER - red wine

2021	CONTERNO FANTINO, VIGNOTA, BARBERA D' ALBA (IT)	800 SEK
2018	OLIVIER LEJEUNE, PELO, CABERNET FRANC, ANJOU (FR)	745 SEK
2013	KISTLER, PINOT NOIR, SONOMA COAST (US)	1640 SEK
2015	CHIARA CONDELLO, EMILIA ROMAGNA, TUSCANY (IT)	750 SEK
2020	POLKURA, SYRAH, CENTRAL VALLEY, COLCHAGUA (CL)	950 SEK
2016	DOMAINE LOUIS BOILLOT, POMMARD, BOURGOGNE (FR)	1100 SEK
2007	CHATEAU PEYRABON, CRU BOURGEOIS, BORDEAUX (1.5L) (FR)	1400 SEK
2021	FREDI TORRES "LA SELECTION" MONSANT, PENEDES (ES)	640 SEK
2021	PIERRE GIRARDIN "LE VAUCRAIN" CÔTE DE NUITS (FR)	1200 SEK

for further selection of wines please ask your waiter

hors-d'oeuvres

OSTRON GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANKRIKE
OYSTER GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANCE

1st 55 SEK
6st 325 SEK

kalixlöjrom *vendace roe*

SERVERAS MED STEKT BRIOCHE MED SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK OCH CITRON
SERVED WITH PANFRIED BRIOCHE WITH, SOURCREAM, CHIVES AND LEMON

245 SEK

dorsia oscietra caviar *dorsia oscietra caviar*

SERVERAS MED STEKT BRIOCHE MED SYRAD GRÄDDE, GRÄS-
LÖK OCH CITRON
SERVED WITH PANFRIED BRIOCHE WITH, SOURCREAM, CHIVES AND LEMON

30g 795 SEK
50g 1195 SEK

entrées *förrätter*

hummersoppa *lobsterbisque*

SERVERAS MED RÅSTEKT HUMMER, KÅLRABBI, ÄPPLA, COGNACSGRÄDDE OCH GOUGERES
SERVED WITH PANFRIED LOBSTER, KOHLRABI, APPLE, COGNACCREAM AND

GOUGERES
1/2 265 SEK
1/1 375 SEK

råbiff *tartare*

SERVERAS MED SCHALLOTENLÖK, KAPRIS, CORNICHON, DRAGON
SERVED WITH SHALLOTS, CAPERS, CORNICHON, TERRAGON

1/2 205 SEK
1/1 295 SEK

confiterad tomat *tomato confit*

LÄTTGRILLAD TOMAT SERVERAD MED STRACCIATELLA, ÖRTER, SARDELLER
OCH ESLETTEPEPPAR
LIGHTLY GRILLED TOMATO SERVED WITH STRACCIATELLA, HERBS, SARDELLS AND ESLETTE

195 SEK




DORSIA
HOTEL & RESTAURANT

plats principales *huvudrätter*

skrei *cod*

ÅNGAD SKREI SERVERAT MED POCHERAT OSTRON, HAVSSALLAT OCH SAUCE VERJUS
STEAMED SKREI SERVED WITH POACHED OYSTER, SEASALLAD AND SAUCE VERJUS

425 SEK

lamm *lamb*

SERVERAT MED HARRICORVERT, SPENAT, EPICE DE GARRIGUE, CAFÉ DE PARIS, LAMMSKY OCH KROKETT
SERVED WITH HARRICORVERT, SPINACH, EPICE DE GARRIGUE, CAFÉ DE PARIS, LAMB GRAVY, AND

CROQUETTE.
425 SEK

uer *kingfish*

SKINNSTEKT UER SERVERAT MED SAUCE NOISETTE, GRAVAD CITRUS, KAPRIS SAMT
POMMES DAUPHINE
PANFRIED KINGFISH SERVED WITH SAUCE NOISETTE, MARINATED CITRUS, CAPERS AND POMMES

DAUPHINE
395 SEK

ravioli *ravioli*

SVAMPFYLLD RAVIOLI SERVERAT MED TRYFFELPECORINO OCH CIME DI RAPA
MUSHROOM RAVIOLI SERVED WITH TRUFFLEPECORINO AND CIME DI RAPA

305 SEK

desserts *desserter*

creme brulée *creme brulée*

145 SEK

mazarintart *mazarintarte*

MAZARINTARTE SERVERAD MED CHANTILLY OCH
MARACHINO
MAZARINTARTE SERVED WITH CHANTILLY AND MARACHINO

145 SEK

ost *chese*

MED FRUKTBRÖD OCH MARMELAD
WITH FRUIT BREAD & MARMELADE

85 SEK PER OST
185 SEK FÖR 3 OSTAR

accompagnements *tillbehör*

kokt potatis

65 SEK

pommes dauphine

105 SEK

tomatsallad

85 SEK

bladsallad

85 SEK

trerätters middag *three course menu*

serveras enbart till hela sällskapet

695 SEK

femrätters middag *five course menu*

serveras enbart till hela sällskapet

1150 SEK




DORSIA
HOTEL & RESTAURANT