

SOMMARMENY

hors-d'oeuvres aptitretare

ostron, frankrike

OYSTERS, FRANCE

1 st 45 sek

6 st 260 sek

dorsia oscietra caviar ^{30g}

dorsia oscietra caviar

MED BLINIER , SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK OCH CITRON
WITH BLINIER, SOURCREAM, CHIVES AND LEMON

795 sek

kalixlöjrom ^{30g}

vendace roe

MED BLINIER, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK OCH CITRON
WITH PANFRIED BRIOCHE , SOURCREAM, CHIVES AND LEMON

245 sek

entrées förrätter

pulpo

MED PANZANELLASALLAD PÅ BIFFTOMATAR, PERSIKA
OCH ESPLETPEPPAR

ONWITH PANZANELLA SALAD OF BEEF TOMATOES, PEACH

AND ESPELETTE PEPPER

185 sek

stracciatella di burrata

PÅ ROSTAD BRIOCHE MED JORDGUBBAR,
PISTAGENÖTTER OCH BALSAMICO FRÅN ODENSJÖ

ON PANFRIED BRIOCHE WITH STRAWBERRIES,

PISTACHIOS AND BALSAMICO FROM ODENSJÖ

155 sek

hälleflundra

MED KALL GURKSOPPA, CITRONVERBENA
OCH JALAPENO

HALIBUT SERVED WITH CUCUMBER SOUP, LEMON VERBENA

AND JALAPEÑO

175 sek

hitrakrabba

SKALDJURSPATÉ PÅ KRABBA, RÅKA OCH FORELLROM
SERVERAS MED STEKT BRÖD

SHELLFISHPATÉ WITH CRAB, SHRIMP, TROUTROE AND PANFRIED BREAD

165 sek

caesarsallad

MED MAJSKYCKLING, ÖRTBRÖD, GEMSALLAD,
SARDELLDRESSING OCH PARMIGIANO REGGIANO

WITH CORN FED CHICKEN, HERBBREAD,

GEMLETTUCE, ANCHOVYDRESSING AND PARMIGIANO REGGIANO

165 sek

vitello tonnato

BAKAD KALV MED TONFISK, KAPRIS
OCH PARMIGIANO REGGIANO

BAKED VEAL WITH TUNA, CAPERS

AND PARMIGIANO REGGIANO

195 sek

plats principaux huvudrätter

biff

beef

MED DEMIGLACE OCH GRILLAD CITRON
WITH DEMI GLACE AND GRILLED LEMON

265 sek

hälleflundra

halibut

HÄLLEFLUNDRARACKS MED ÖRTSMÖR OCH GRILLAD CITRON

RACKS OF HALIBUT WITH HERBBUTTER AND GRILLED LEMON

285 sek

kejsarhatt

king oyster

MED GRÖN RATATOUILLE OCH LINSER
WITH GREEN RATATOUILLE AND LENTILS

265 sek

accompagnements tillbehör

grönsallad

MED VINAIGRETTE

GREEN LEAF SALLAD

65 sek

broccolini

MED SMÖR OCH PARMESAN

WITH BUTTER AND PARMESAN

85 sek

svenska tomater

MED ÖRTER

TOMATOS WITH HERBS

85 sek

sauterad spenat

MED VITLÖK

SPINACH WITH GARLIC

85 sek

potatisgratäng

MED PARMESAN

POTATO GRATIN

125 sek

pommes frites

MED PARMESAN

FRENCH FRIES

75 sek

desserts efterrätter

sommarbär

summerberries

JORDGUBBAR, HALLON OCH VINBÄR MED
FLÄDER OCH

SORBET PÅ GRILLAD GRÄDDE
STRAWBERRIES, RASBERRIES AND CURRANTS WITH
ELDERFLOWER AND GRILLED CREAM

135 sek

coupe du jour

DAGENS SORBET ELLER GLASS

SORBET OR ICECREAM OF THE DAY

65 sek

gateau du jour

DAGENS BAKVERK FRÅN KONDITORIET

PASTRY OF THE DAY

95 sek

mignardise

UTVALDA SMÅKAKOR

SELECTED COOKIES FOM OUR PASTRY

125 sek



DORSIA

HOTEL & RESTAURANT