

lunch menu

week 37-43

entrées *förrätter*

kalix löjrom *vendace roe*

STEKT BRIOCHE, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK & CITRON
PANFRIED BRIOCHE, SOURCREAM, CHIVES & LEMON
245 SEK

paté en croute *paté en croute*

CORNICHONS, PERSILJA & DIJONSENAP
CORNICHONS, PARSLEY & DIJON MUSTARD
245 SEK

hummersoppa *lobsterbisque*

RÅSTEKT HUMMER, KÅLRABBI, ÄPPLE, COGNACSGRÄDDE & GOUGERES
PANFRIED LOBSTER, KOHLRABI, APPLE, COGNACCREAM & GOUGERES
1/2 265 SEK
1/1 375 SEK

råbiff *tartare*

KARL JOHANSVAMPKRÉM, DRAGON & JORDÄRTSSKOCKA
PORCINI MUSHROOM CREAM, TARRAGON & JERUSALEM ARTICHOKE
1/2 235 SEK
1/1 with french fries 325 SEK

plats principaux *huvudrätter*

plat du jour

se veckans lunch på nästkommande sida
225 SEK

plat classique

se veckans lunch på nästkommande sida
275 SEK

alltid på Dorsia

biff minute *biff minute*

SERVERAS MED POMMES, CHORONSÅS & TOMATSALLAD
FRENCH FRIES, CHORON SAUCE, TOMATO SALAD
295 SEK

desserts *desserter*

chokladmousse *chocolate mousse*

KAFFESIRAP & BISCOTTI
COFFEE SYRUP & BISCOTTI
135 SEK

creme brulée *creme brulée*

145 SEK

affärslunch *business lunch*

förrätt

kalix löjrom

varmrätt

veckans plat du jour

dessert

creme brulée

495 SEK

Vecka 37

plat du jour

Pocherad torsk

Beurre blanc, potatispuré, vaxbönor, stenbitsrom & gräslök

plat du classique

Kycklingbröst

Persiljesky, bakad tomat & rostad potatis

Vecka 38

plat du jour

Koljafilé

Musselveloute, blomkål, broccoli & persilja

plat du classique

Lammbringa

Lammsky, salvia, rostade rotfrukter & citron

Vecka 39

plat du jour

Halstrad lax

Gremoulata, pomme duchesse & sockerärta

plat du classique

Biff Rydberg

Bakad äggula, senap, potatis & gul lök

Vecka 40

plat du jour

Pocherad kolja

Rödbeta, kapris, brynt smör & råkor

plat du classique

Brässerad fläksida

Spetskål, grönt äpple, rosmarin & sås på calvados

Vecka 41

plat du jour

Rödspätta Grenoble

rödbeta, kapris & potatis

plat du classique

Långkok på högre

Syltlök, glaserade morötter, pancetta, champinjon & rödvinsås

Vecka 42

plat du jour

Bouillabaisse Fisk

skaldjur, tomat & rouille

plat du classique

Oxbringa

Potatispuré, skånsk senap & pepparrotssås

Vecka 43

plat du jour

Fiskgratäng Fisk

skaldjur, duchesse potatis & vitvinsås

plat du classique

Cordon blue

Rostad potatis, citron, kapris & sardellsmör & kapris