

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 1

plat du jour

Kolja

blåmusselvelouté, bakad blomkål, persiljerot och forellrom

plat du classique

Coq au vin

Kyckling, champinjon, krispig fläsksida och silverlök

Vecka 2

plat du jour

Bouillabaisse

tomat, skaldjur, fisk och rouille

plat du classique

Duck à l'orange

ankbröst, apelsinsås, rostade rotfrukter och pistagenötter

Vecka 3

plat du jour

Fiskgratäng

duchessepotatis, fänkål, fisk och skaldjurssås

plat du classique

Boeuf bourguignon

högrev, syltlök, rödvin, champinjoner och potatispuré

Vecka 4

plat du jour

Lax en croûte

bakad lax, smördeg, beurre blanc, haricots verts och potatispuré

plat du classique

Cassoulet

anka, korv och bönor

Vecka 5

plat du jour

Torsk

vitvinssås, broccoli och kokt potatis

plat du classique

Barigoule

kycklingfilé, kronärtskocka, basilika, rostad potatis och gröna bönor