# *hors-d´oeuvres*
## *snacks*

Dorsia caviar
*Dorsia caviar*
SMÖRSTEKT BRIOCHE, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK & CITRON
*BUTTER-FRIED BRIOCHE, SOURCREAM, CHIVES & LEMON*
30g 795 SEK

gillardeau ostron
*gillardeau oysters*
SCHALOTTENLÖKSVINÄGRETT & CITRON
*SHALLOT VINAIGRETTE & LEMON*
1 st 65 SEK
6 st 350 SEK

salami med karljohansvamp
*salami with porcini mushroom*
50g 85 SEK

mangalica
*mangalica ham*
50g 85 SEK

# *entrées*
## *förrätter*

ankleverterrin
*duck liver terrine*
SOTADE PLOMMON, SHERRYVINÄGER, ENDIVER & BRIOCHE
*SAUTÉED PLUMS, SHERRY VINEGAR, ENDIVE & BRIOCHE*
215 SEK

råbiff
*beef tartare*
BENMÄRG, JORDÄRTSKOCKSCHIPS, DRAGONMAJONNÄS & SYRAD SILVERLÖK
*BONE MARROW, JERUSALEM ARTICHOKE CRISPS, TARRAGON MAYONNAISE & PICKLED SILVER ONION*
185 SEK
HEL MED POMMES 355 SEK

marulkinder
*monkfish cheeks*
SVAMPDUXELLES, ÄPPLE, BEURRE BLANC & KRISPIG SVARTROT
*MUSHROOM DUXELLES, APPLE, BEURRE BLANC & CRISPY BLACK SALSIFY*
185 SEK

pilgrimsmussla
*scallop*
PICKLAD RÄTTIKA, SVART VITLÖK & CHAMPAGNESÅS
*PICKLED DAIKON, BLACK GARLIC & CHAMPAGNE SAUCE*
215 SEK

kalix löjrom
*vendace roe*
RÖSTI, OSTKRÄM, PICKLAD RÖD STEKLÖK & BRYNT SMÖRPULVER
*POTATO RÖSTI, CHEESE CREAM, PICKLED RED PEARL ONIONS & BROWNED BUTTER POWDER*
295 SEK

havskräfta
*langoustine*
MOROTS- OCH INGEFÄRSPURÉ, BRYNT KRÄFTSMÖR MED SOJA, PICKLAD MOROT & RAPSFRÖ
*CARROT AND GINGER PURÉE, BROWNED LANGOUSTINE BUTTER WITH SOY, PICKLED CARROT & RAPESEEDS*
215 SEK

# *plats principaux*
## *huvudrätter*

örtbakad havskatt
*herb-baked wolffish*
ROSTAD KYCKLINGSKY, ANKLEVER, KÅLROT & SALVIA
*ROASTED CHICKEN JUS, FOIE GRAS, SWEDE & SAGE*
415 SEK

torskrygg
*cod loin*
BEURRE BLANC, STENBITSROM, BLOMKÅLSPURÉ & BLOMKÅLSTERRIN
*BEURRE BLANC, LUMPFISH ROE, CAULIFLOWER PURÉE & CAULIFLOWER TERRINE*
415 SEK

vaktel
*quail*
MOUSSELINE, TRYFFEL, JORDÄRTSKOCKA & MADEIRASKY
*MOUSSELINE, TRUFFLE, JERUSALEM ARTICHOKE & MADEIRA JUS*
425 SEK

kalvinnerfile
*veal tenderloin*
SEGBAKAD RÖDBETA, PICKLAD RÖDBETA, SMÖRSTEKTA KANTARELLER & KARLJOHANSVAMPGRÄDDE MED GRÖNA ENBÄR
*SLOW-ROASTED BEETROOT, PICKLED BEETROOT, BUTTER-FRIED CHANTERELLES & PORCINI CREAM WITH GREEN JUNIPER BERRIES*
495 SEK

saltbakad rotselleri
*salt-baked celeriac*
SMÖRDEG, TRYFFEL & ROSTAD JÄST
*PUFF PASTRY, TRUFFLE & ROASTED YEAST*
395 SEK

## *trerätters middag*
*three course menu*
695 SEK
*selected wines*
525 SEK

## *femrätters middag*
*five course menu*
1150 SEK
*selected wines*
895 SEK

# *desserts*
## *desserter*

svarta vinbär
*blackcurrant*
PANNACOTTA, SORBET, DULCE DE LECHE & MADELEINEKAKA
*PANNA COTTA, SORBET, DULCE DE LECHE & MADELEINE CAKE*
165 SEK

citronpossett
*lemon posset*
145 SEK

havtornsmousse
*sea buckthorn mousse*
CHOKLAD, VANILJ & HAVTORN
*CHOCOLATE, VANILLA & SEA BUCKTHORN*
145 SEK

utvalda ostar
*cheese*
BRÖD & MARMELAD
*BREAD & MARMELADE*
85 SEK EN SORT
225 SEK TRE SORTER

DORSIA
HOTEL & RESTAURANT