

M/S ÖSTANÅ I MIDDAGSMENY DINNER MENU

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

MENY KAPTENEN

Västerbottensgnocchi med löjrom, torkad kavring, rökt gräddfil och brynt smör
Cheese gnocchi with vendace caviar, dried dark rye bread, smoked sour cream and browned butter

Sotad och rosastekt ankbröst med sötpotatisfondant,
pepparsky och citrondressade baljväxter

Charred and pink-roasted duck breast with sweet-potato fondant, pepper jus and legumes

Rabarberbavarois på mazarinbotten toppad med färska jordgubbar och vit choklad

Rhubarb Bavarian cream on mazarin base topped with fresh strawberries and white chocolate

550:- (616:-)

DRYCKESPAKET KAPTENEN

Novapalma Pinot Grigio, Eco

Crochet Sancerre Rouge, Eco

Bricco Quaglia d'Asti

349:- (436:-)

MENY JUNGMAN

Nässelsoppa med pocherat vaktelägg, gravad kålrabbi och pepparrotskrokett

Nettle soup with poached quail egg, marinated kohlrabi and horseradish croquette

Kroppkakor fyllda med skogssvamp och lagrad ost, toppad med färsk tryffel, brynt smör och lingon

Potato dumplings filled with wild mushroom and mature cheese, topped with fresh truffle, browned butter and lingonberry preserve

Bakad chokladcrème med kokosglass, habanero- och saltkolacrème

Baked chocolate crème with coconut ice cream, habanero & salted caramel crème

395:- (442:-)

DRYCKESPAKET JUNGMAN

Petit Clos Pinot Noir, Eco

Org de Rac Chardonnay, Eco

KWV Muscadel Red

301:- (376:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ÖSTANÅ I MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY MATROSEN

Rökt älginnanlår med pumpa i 3 konsistenser, picklade tranbär och prästostkrosett
Smoked moose topside with pumpkin in 3 consistencies, pickled cranberry and Präst cheese croquette

Pocherad sejrygg i hummervelouté, inkokt fänkål, crudité på morot och musselemulsion
Poached back of pollock in lobster velouté, poached fennel, carrot crudités and mussel emulsion

Bakade aromäpplen med brynt smörglass, kardemummasmulor och äppelgelé
Baked Aroma apples with browned-butter ice cream, cardamom crumbs and apple jelly

460:- (515:-)

DRYCKESPAKET MATROSEN

Musella Ripasso, Eco
Chablis Domaine Bernard Dafaix
Tokaj Late Harvest
295:- (369:-)

MENY ANKARET

Gravad och eldad regnbåge med ramslöksmajonnäs, inkokt vit sparris och krispigt sjögräs
Cured and seared rainbow trout with wild-garlic mayonnaise, poached white asparagus and crispy seaweed

Fläskside mörbakad i äppelcider med kantarellknyte, rökt potatispuré och jordärtskockssky
Tender pork belly baked in apple cider with chanterelle pastry, smoked potato purée and Jerusalem artichoke jus

Rabarbersorbet med vit chokladlollypop och mandelkaka
Rhubarb sorbet with white-chocolate lollipop and almond cake
495:- (554:-)

DRYCKESPAKET ANKARET

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner, Eco
Petit Clos Pinot Noir, Eco
Bricco Quaglia d'Asti
319:- (399:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ÖSTANÅ I MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY SEGLAREN

Lättgravad och inkokt kummel med confiterad äggula, ansjovisbakad purjolök, sikrom och örtsallad
Lightly cured and poached hake with egg yolk confit, anchovy-baked leek, whitefish roe and herb salad

Helstekt biffrad med pommes William, variation på lök, tryffelsmör och citronslungad kål
Whole-roasted beef sirloin with Pommes William, variations on onion, truffle butter and lemon-tossed cabbage

Havtornspannacotta med rostad vit choklad, gräddfilsglass och brända mandlar
Sea buckthorn panna cotta with toasted white chocolate, sour-cream ice cream and burnt almonds
550:- (616:-)

DRYCKESPAKET SEGLAREN

Corvers Kauter R3 Riesling, Eco
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Eco
Calvet Limited Release Sauternes
349:- (436:-)

Välkommen med din beställning av en gemensam meny, antal och dryck för ert sällskap så snart som möjligt, dock senast två veckor före arrangemanget. Definitivt antal gäster samt eventuella allergier meddelas senast fem vardagar innan. Vänligen notera att respektive fartyg har ett minimiantal av gäster. Pris inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella meny- och prisändringar. Menyn är giltig 1/4 2020 - 31/3 2021.

We kindly ask you to pre-order a shared menu and drinks for your party (specifying number of guests) as soon as possible, but no later than two weeks before the event. Notify us of the exact number of guests and any allergies no later than five working days in advance. Please note that each boat has a minimum requirement for the number of guests. The price shown in brackets includes VAT. We reserve the right to make changes to menus and prices.

Menu valid 1st of April 2020 until 31st of March 2021.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

