

## M/S MÄLAR VICTORIA MIDDAGSMENY DINNER MENU

**KRÖGAREN  
REKOMMENDERAR**

### MENY MÄRSÖN

Kräftstjärtsröra på smörstekt toast med sikrom  
*Crayfish tail mélange on butter-fried toast with whitefish roe*

Wallenbergare med potatismos, rårörda lingon och inlagd gurka  
*Burger à la Wallenberg with mashed potatoes, sugar-stirred lingonberries and gherkin*

Vaniljglass med jordgubbar  
*Strawberries and vanilla ice cream*

395:- (442:-)

### MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

S.O.S (smör, ost och sill)  
*Herring platter – (three kinds of herring, bread and butter)*

Ångbåtsbiff med potatis, stekt lök och rödvinskyl  
*Steamboat steak with potatoes, fried onions and red wine gravy*

Vaniljglass med säsongens bär  
*Vanilla ice cream with seasonal berries*  
415:- (465:-)

### MENY BJÖRKÖ

Laxtartar med sikrom och ruccolasallad  
*Salmon tartare with whitefish roe and ruccola*

Oxkind med rödvinskyl, baconlindad haricots verts och potatispuré smaksatt med Västerbottenost  
*Ox cheek with red wine sauce and haricots verts wrapped in bacon, and potato purée flavoured with Västerbotten cheese*

Ingefärskokta päron med kolasås  
*Pears cooked in ginger with caramel sauce*  
405:- (454:-)



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET



## M/S MÄLAR VICTORIA MIDDAGSMENY DINNER MENU

### MENY ÄLGÖN

Rökt lax- och räkbakelse med örtsallad  
*Smoked salmon and prawn cake with a herb salad*

Pepparstek kalvytterfilé med cognacspepparsås, rissolepotatis och rostad blomkål  
*Pepper-fried veal tenderloin with cognac pepper sauce, rissole potatoes and roasted cauliflower*

Espressobrûlée med exotiskt fruktspett  
*Espresso brûlée with exotic fruit skewer*  
505:- (566:-)

### MENY ÄNGSÖN

Grön sparris med hollandaise och knaperstek sidfläsk  
*Green asparagus with Hollandaise sauce and crispy side pork*

Vitvinspocherad rödtunga fylld med rökt lax, hummersås, vårprimörer och färskpotatis  
*Witch flounder poached in white wine and filled with smoked salmon, lobster sauce, spring vegetables and new potatoes*

Passionfruktsparfait med ljummen nougatsås  
*Passion fruit parfait with warm nougat sauce*  
410:- (459:-)

### MENY GRANHOLMEN

Gubbröra på kavring med forellrom  
*Classic Swedish anchovy, onion and egg mélange on rye bread with trout roe*

Biff med bearnaisesås, vårlök, cocktailtomatsallad och portvinskyl  
*Beef with Béarnaise sauce, spring onion, cocktail tomato salad and port wine gravy*

Rabarberpaj med vaniljsås  
*Rhubarb pie with vanilla sauce*  
460:- (515:-)

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 1<sup>st</sup> of April 2020 until 31<sup>st</sup> of March 2021.*



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET

