

M/S ENKÖPING MIDDAGSMENY *DINNER MENU*

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

MENY LAGNÖ

Carpaccio med pinjenötter, parmesan, ruccola och olivolja
Carpaccio with pine nuts, parmesan, rocket and olive oil

Helstekt kalvfilé med fransk potatissallad, rödvinssky och ostcrème
Whole-roasted fillet of veal with French potato salad, red wine jus and cheese crème

Browniekaka med glass och sirap
Brownie with ice cream and syrup

525:- (588:-)

DRYCKESPAKET LAGNÖ

Petit Clos Pinot Noir, Marlborough (Nz.) Eco

Les Cassagnes De La Nerthe, Rhône (Fr.)

KWV Muscadel Red, Western Cape (Sf.)

351:- (439:-)

MENY ENKÖPING

Skagenröra på spisbröd toppad med rom och dill
Skagen mix on flatbread topped with caviar and dill

Halstrad rödingfilé med dillslungad potatis, fänkålssallad, ostcrème och brynt smör
Grilled fillet of Arctic char with dill-tossed potatoes, fennel salad, cheese crème and browned butter

Vaniljpannacotta toppad med Bailey's och choklad
Vanilla panna cotta topped with Baileys Irish Cream and chocolate

395:- (442:-)

DRYCKESPAKET ENKÖPING

Stromma Eco Lager och 5 cl snaps

Org de Rac Chardonnay, Swartland (Sf.) Eco

Tokaj Late Harvest (Hu.)

327:- (409:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ENKÖPING MIDDAGSMENY *DINNER MENU*

MENY FISKSÄTRA

Halstrad tonfisk med bonito, vårlök och soya

Grilled tuna with bonito, spring onion and soya

Ångbakad torskrygg, räkor, sparris, vitvinssås och potatispuré
Steam-baked back of cod, shrimp, asparagus, white wine sauce and potato purée

Smulpaj med bär och vaniljgrädde

Crumble with berries and vanilla cream

495:- (554:-)

DRYCKESPAKET FISKSÄTRA

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner, Kamptal (Au.) Eco

Albet i Noya Lignum Blanc, Penedès (Sp.) Eco

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (Fr.)

292:- (365:-)

MENY RUNMARÖ

Sotad lax med svampemulsion, syltad rödlök och friterad grönkål

Blackened salmon, mushroom emulsion, pickled onion and deep fried kale

Majskycklingbröst med svamp- och baconragu, dragonmajonnäs och rostad potatis
Corn-fed chicken breast with wild mushroom and bacon ragout, tarragon mayonnaise and roast potatoes

Chokladmousse med kanderade nötter och körsbärskompott

Chocolate mousse with candied nuts and cherry compôte

470:- (526:-)

DRYCKESPAKET RUNMARÖ

A Ship full of IPA och 5 cl snaps

Sancerre Francois Crochet, Loire (Fr.) Eco

KWV Muscadel Red, Western Cape (Sf.)

352:- (440:-)



M/S ENKÖPING MIDDAGSMENY *DINNER MENU*

MENY SANDHAMN *VEGETARISK*

Avokadoröra med pepparrot och dill på spisknäcke (vegan, gluten- och laktosfri)
Avocado mix with horseradish and dill on crispbread (vegan, gluten-free, lactose-free)

Svampfyllda kålknyten med linsragu, ost samt rostad färskpotatis
Cabbage dumplings filled with mushroom, served with lentil ragu, cheese and roasted potatoes

Valfri dessert (hela sällskapet)

Optional dessert (the whole party)

480:- (538:-)

DRYCKESPAKET SANDHAMN

Chablis Domaine Bernard Dafaix, Bourgogne (Fr.)
Gemtree Bloodstone Shiraz, McLaren Vale (Aus) Eco
Fartygets dessertvin alternativt avec 4cl
301:- (376:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

S.O.S. Tre sorters sill - inlagd, skärgård samt senap. Serveras med dillkokt potatis, bröd, smör och ost
S.O.S. Three kinds of pickled herring - Served with creamy dill potatoes, bread, butter and cheese

Traditionell ångbåtsbiff med rödlök, rödvinssky och stekt potatis
Traditional steamship steak with red onion, red wine jus and fried potatoes

Vaniljglass med säsongens bär

Vanilla ice cream with in-season berries

415:- (465:-)

DRYCKESPAKET SKÄRGÅRDSKLASSIKER

Stromma Eco Lager och 5 cl O.P Anderson Eco
Les Cassagnes De La Nerthe, Rhône (Fr.) Eco
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (It.)
344:- (430:-)

På samtliga menyer kan dessertvin bytas ut mot valfri fartygets avec (4cl)
On all menus dessert wine can be exchanged for any of the Boat's liqueurs (4cl)

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 2021 - 31/3 2022.

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.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

