

M/S ÖSTANÅ I LUNCHEMNY LUNCH MENU

FÖRRÄTTER STARTERS

Ragu på rödvinsbräserad oxkind, karamelliserad lök med smörstekt surdegsbröd
Ragout of red wine-braised ox cheek, caramelised onion with butter-fried sourdough bread

Inkokt regnbågslax med dillmajonnäs, forellrom samt picklad fänkål
Poached rainbow trout with dill mayonnaise, trout caviar and pickled fennel

Sotad purjolök med västerbottenkrokett, rökt morotscrème och tångkaviar
Charred leek with Västerbotten cheese croquette, smoked carrot crème and seaweed caviar

VARMRÄTTER MAIN COURSES

Pocherad sej med variation på betor, musselvelouté och torkad kapris
Poached pollock with a variation on beets, mussel velouté and dried capers

Rökt majs kyckling med krispig polenta confiterad tomat och timjansky
Smoked corn-fed chicken with crispy polenta, tomato confit and thyme jus

Nattbräserad högrek med friterad jordärtskocka, äpple och ölkokta rotfrukter
Night-braised chuck steak with sautéed Jerusalem artichoke, apple and beer-braised root vegetables

DESSERTER DESSERTS

Vit chokladmousse med limepannacotta, apelsincurd och habanerokola
White-chocolate mousse with lime panna cotta, orange curd and habanero toffee

Nybakad ostkaka med rårörda blåbär amarettoglass och rostad mandelmassa
Freshly baked Swedish curd cake with sugar-stirred blueberries, amaretto ice cream and toasted marzipan

Smörstekta aromaäpplen med brynt smörgateau, äppelcurd och vaniljkräm
Butter-fried Aroma apples with browned-butter gateau, apple curd and vanilla cream

Varmrätt 215:- (241:-)

Två rätter 275:- (308:-)

Tre rätter 335:- (375:-)

Prices for 1,2 or 3 courses

Mineralvatten och kaffe/te 45:- (50:-)

Mineral water and coffee/tea

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.

Menu valid 1st of April 2021 until 31st of March 2022.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

