

# S/S Stockholm middag *DINNER MENU*

KRÖGAREN  
REKOMMENDERAR

## Meny 1

SOS - tre sorters sill, kryddost, gräslök, krasse, gräddfil, färskpotatis

*Herring platter with three kinds of herring, cheese, chives, cress, sour cream, new potatoes*

Majskyckling - baconrösti, bondbönor, gröna ärtor, madeiragräddsås, ostronskivling

*Corn chicken breast - bacon rösti, broad beans, green peas, madeira cream sauce; oyster mushrooms*

Vaniljglass - marinerade bär, grädde, sockerkaka

*Vanilla ice cream, berry compote, mascarpone cream, sponge cake*

415:- (465:-)

## Dryckesrekommendationer

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner

Domaine Bousquet Reserve Pinot Noir

Bricco Quaglia d'Asti

295:- (369:-)

## Meny 2

Skogssvamptoast - Wrångebäcksost, surdegsbröd, tryffel

*Mushroom toast - Wrångebäcks cheese, sourdough bread, truffles*

Havsabborre - broccoli, kronärtskocka, saffransris, musslor, tomatsmörsås

*Seabass - broccoli, artichoke, saffron rice, mussels, tomato butter sauce*

Skånsk ostkaka - persika, hallon, amaretto, vaniljgrädde

*Cheesecake - peach, raspberry, amaretto, vanilla cream*

483:- (541:-)

## Dryckesrekommendationer

Ferrari Brut Organic

Bonterra Chardonnay

Calvet Limited Release Sauternes

295:- (369:-)



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET

## S/S Stockholm middag *DINNER MENU*

### Meny 3

Kräft- och räkcoktail – curry rhode island, ärtor, tomat, avokado, champinjoner, krispsallad  
*Prawn/crayfish cocktail - Rhode Island with curry, peas, tomatoe, avocado, mushrooms, crispy salad*

Ångbåtsbiff - ryggbiff, stekt lök, saltgurka, rostad potatis, kalvsky, pepparrotsgrädde  
*Steamship steak - sirloin steak, fried onions, pickled cucumber, roasted potatoes, veal jus, horseradish cream*

Fattiga riddare - brioche, vaniljsås, kolasås, äpple  
*French toast, brioche, custard, toffee, apple*  
530:- (594:-)

### Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling  
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge  
Tokaj Late Harvest  
295:- (369:-)

.....

### Meny 4

Inkokt sparris - hollandaise på brynt smör, bakat ägg, krutonger, parmesan  
*Cold poached asparagus - hollandaise on browned butter, baked eggs, croutons, parmesan*

Lammrostbiff - potatisgratäng, getost, ärtor ala francaise, rostad vitlökssås  
*Lamb roast beef - potato gratin, goat cheese, peas ala francaise, roasted garlic sauce*

Crème brûlée - inkokt rabarber, jordgubbssorbet, drömmar  
*Creme brulee - rhubarb compote, strawberry sorbet, biscuits*  
625:- (700:-)

### Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling  
Fontanafredda Piemonte Barbera  
Calvet Limited Release Sauternes  
295:- (369:-)



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET

## S/S Stockholm middag *DINNER MENU*

### Meny Vegan

Socca galette, auberginekaviar, belugalinser, avokadokräm

*Socca galette, aubergine caviar, puy lentils, avocado pure*

Polenta - kastanjer, butternutpumpa, svamp, purjolök, jordärtskocka, hasselnötspesto

*Polenta - kale, chestnuts, butternut pumpkin, mushrooms, leek, Jerusalem artichoke, hazelnut pesto*

Chokladkräm, lingonsorbet, grädde, maräng

*Dark chocolate cream, lingonberry sorbet, cream, meringue*

483:- (541:-)

### Dryckesrekommendationer

Albet i Noya Lignum Blanc

Piccini Patriale Rosso

KWV Muscadel Red

295:- (369:-)

.....

Den veganska menyn serveras endast då hela sällskapet beställt den.  
Vid val av övriga menyer anpassas beställd meny till eventuella matpreferenser.

*The vegan menu is only served when the entire party orders it.  
When other menus are selected, the ordered menu can be adapted to any food preferences.*

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 2022 - 31/3 2023.

*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 2022 until 31st of March 2023.*



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET