

## INFÖR DIN BOKNING

För att vi ska kunna planera ert evenemang på bästa sätt behöver vi några detaljer från er. Vänligen skicka följande information senast **två veckor före ert evenemang**:

- Val av meny och dryck – samma meny gäller för hela sällskapet
- Specialkost och allergier
- Antal gäster kan justeras fram till **fem vardagar innan**. Notera båtens minimiantal

### *Upon booking*

*To help us plan your event in the best possible way, we kindly ask you to provide a few details. Please send us the following information no later than **two weeks before your event**:*

- *Menu and beverage selection – the same menu applies to the entire group*
- *Dietary requirements and allergies*
- *Number of guests can be adjusted up to **five weekdays in advance**. Note the boat's minimum capacity*

## VÅRA DRYCKESPAKET

Gäller endast på de båtar där dryckespaket erbjuds.

Ett glas till förrätten

Ett glas med en påfyllning till varmrätten

Ett glas (6 cl) till desserten



### *Our beverage packages*

*This applies only to boats where beverage packages are offered.*

*One glass with the starter*

*One glass with one refill for the main course*

*One glass (6 cl) with dessert*

## SE VÅRA MENYER

*See our menus*



Priser inom parentes inkluderar moms. Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

*Prices in brackets include VAT. We reserve the right to make changes.*

# M/S ÖSTANÅ I

## Middag/ *Dinner* 2026

**KRÖGAREN  
REKOMMENDERAR**

### **MENY KAPTENEN** SEK 676 (757)

Rökt laxtartar med mango, sparriskräm och regnbågsrom  
*Smoked salmon tartare with mango, creamed asparagus and rainbow trout roe*

Grillad entrecôte med bordelaisesås, persiljeröra och rosmarinpotatis  
*Grilled rib eye steak with Bordelaise sauce, parsley purée and rosemary potatoes*

Brylépudding med rårörda tranbär  
*Crème caramel with stirred cranberries*



### **DRYCKESREKOMMENDATIONER** 435 (544)

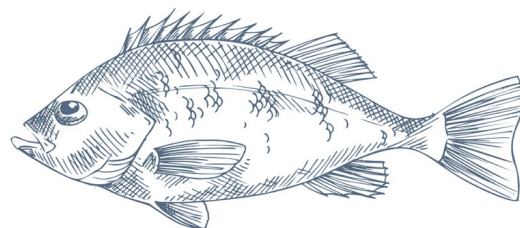
Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) *Eco*  
Vila Santa Reserva, Alentejano (PT) *Eco*  
Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*

### **MENY MATROSEN** SEK 645 (722)

Bifftartar med dijonnaise, kurerat ägg, kaporis och parmesanskum  
*Beef tartare with dijonnaise, cured egg, capers and parmesan foam*

Sotad Lax med Sandefjordsås, rimmad gurka och smashad potatis  
*Charred salmon with Sandefjord sauce, cured cucumber and smashed potatoes*

Limepaj med maräng och passionscoulis  
*Lime meringue pie with passion fruit coulis*



### *DRYCKESREKOMMENDATIONER* SEK 410 (513)

Les Pierres Dorees Pinot Noir, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*  
Arrogant Frog Chardonnay Organic, Languedoc (FR) *Eco*  
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

## MENY SEGLAREN SEK 618 (692)

Chèvre chaud på kavring, picklade kantareller och syltad lök  
*Chèvre chaud on dark rye bread, pickled chanterelles and pickled onion*

Smörstekt lubbfilé med kräftrelish, skaldjursvelouté och sellerimos  
*Butter-fried cusk fillet with crayfish relish, seafood velouté and celeriac purée*

Pannacotta med rabarberkompott  
*Panna cotta with rhubarb compote*

### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 420 (525)

Les Fumées Blanches Sauvignon  
Blanc, Gascogne (FR) *Eco*

Gustave Lorentz Pinot Gris Evidence,  
Alsace (FR) *Eco*

Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

## MENY JUNGMAN SEK 528 (591)

Laxsashimi med togarashi, friterade rispapper och sesamdressing  
*Salmon sashimi with togarashi, crispy rice paper and sesame dressing*

Grillad kyckling med guanciale, dressing, romansallad, och potatiskroetter  
*Grilled chicken with guanciale, dressing, romaine lettuce and potato croquettes*

Choklad på tre sätt med hallonsås och dulce de leche  
*Trio of chocolate with raspberry sauce and dulce de leche*

### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415 (519)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) *Eco*

Ginesia Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo (IT) *Eco*

Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*



## MENY ANKARET (veg) SEK 550 (616)

Stekt portabello med paprikarelish, rostad pumpa och misoskum  
*Roasted portobello with paprika relish, roasted pumpkin and miso foam*

Grillad blomkål med gochujangsås, mandelflingor och belugalinser  
*Grilled cauliflower with gochujang sauce, almond flakes and beluga lentils*

Mango "sticky rice" med havrekräm  
*Mango "sticky rice" with oat cream*

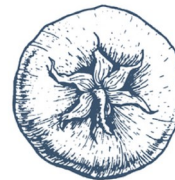
### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 405 (506)

Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde (PT)

Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT, Abruzzo (IT) *Eco*

Tokaj Late Harvest (HU)



### HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast eko-logiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWF's fiskguide.

### SUSTAINABILITY

In our restaurants we only use environmentally friendly cleaning agents and work actively to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee/tea and never fish that has a red light in WWF's fish guide.