

## 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.*

# S/S STOCKHOLM

## Lunch 2026



### FÖRRÄTTER/ *Starters*

Varmrökt lax - kaprismayo, smörgåskrasse, crudité, citron, rågbröd  
*Hot-smoked salmon - caper mayo, garden cress, crudités, lemon, rye bread*

Carpaccio - tryffelmayo, tomatröra, pecorino, vattenkrasse, pommes pinnes  
*Carpaccio - truffle mayo, tomato relish, pecorino, watercress, pommes paille*

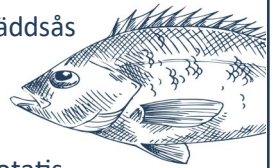
Focaccia - jordärtskocka, vårlök, broccolini, kaprismayo, gazpacho (veg)  
*Focaccia - jerusalem artichoke, spring onion, broccolini, caper mayo, gazpacho (veg)*

### VARMRÄTTER/ *Main courses*

Kycklinglårfilet - potatisvåffla, ostronskivling, spetskål, bacon, ärtor, madeiragräddsås  
*Chicken thigh fillet - potato waffle, oyster mushroom, pointed cabbage, bacon, peas, Madeira cream sauce*

Röding - gurka, räkor, pepparrot, forellrom, ägg, brynt smör, citron, kapris, potatis  
*Arctic char - cucumber, shrimp, horseradish, trout roe, egg, browned butter, lemon, capers, potatoes*

Rotsellerischnitzel - sotad lök, kapris och rosésalladsalsa, bearnaisesås, rostad potatis (veg)  
*Celeriac schnitzel - charred onion, capers and radicchio salsa, béarnaise sauce, roasted potatoes (veg)*



### DESSERTER/ *Desserts*



Vaniljglass - jordgubbssylt, maräng, vispad grädde och färska bär  
*Vanilla ice cream - strawberry jam, meringue, whipped cream and fresh berries*

Pannacotta - drottningkompott, mandelkubb, citronsorbet  
*Panna cotta - mixed berry compote, almond cookie, lemon sorbet*

Chokladmousse - chantillygrädde och tillbehör (veg)  
*Chocolate mousse - chantilly cream och accompaniments (veg)*

**Smör, bröd och bordsvatten ingår / *Butter, bread and water are included***

Två rätter/Two courses SEK 368 (412). Tre rätter/Three courses SEK 447 (501)