

S/S STOCKHOLM

År 2025



TIPS! Njut av julbordets läckerheter i flera traditionsenliga serveringar.

GLÖGG / *Mulled Wine*

Vid ankomst serveras glögg och kryddig pepparkaka
Upon arrival, mulled wine and ginger biscuit is served

SILL & STRÖMMING / *Herring*

Senapsill • Skärgårdssill • Vitlöksill • Currysill • Inlagd sill
Matjessill • Stekt inlagd strömming • Strömmingslåda
Gubbröra • Örtagårdssill • Sean Connerysill

*Mustard herring • Archipelago herring • Garlic herring
Curry herring • Pickled herring • Matjes herring • Fried pickled
herring • "Gubbröra" (anchovy, egg, onion salad)
Herb herring • Sean Connery herring*

LAX MED MERA / *Salmon*

Gravad lax • Kallrökt lax • Varmrökt lax • Inkott lax
Rökta laxfenor • Kippers • Rökta räkor • Skaldjurspaté
Räk- och äggsallad • Hovmästarsås • Dillmajonnäs • Aioli
Romsås • Kokt potatis • Pressgurka • Rödlök • Gräslök
Gräddfil • Kryddost • Lagrade ostar

*Cured salmon • Cold-smoked salmon • Hot-smoked salmon
Poached salmon • Smoked salmon fins • Smoked herring
Smoked shrimps • Shrimp and egg salad • Seafood pate
Mustard-dill sauce • Dill mayonnaise • Aioli • Roe sauce
Boiled potatoes • Pressed cucumber • Red onion • Chives
Sour cream • Spiced cheese • Aged cheeses*

KALLSKURET / *Cold Cuts*

Julskinka • Rökta korvar • Renkorv • Rostbiff
Portergravad ryggbiff • Lammfiol • Viltpaté • Lantpaté
Leverpastej • Sylta

*Christmas ham • Smoked sausages • Reindeer sausage
Roast beef • Porter marinated sirloin steak • Smoked leg of lamb
Game pate • Country terrine • Liver pate • Brawn terrine*

TILLBEHÖR / *Sides*

Tomatsallad • Rödbetsallad • Picalilli • Coleslaw
Waldorfsallad • Potatissallad • Västerbottenspaj
Syltlök • Cornichons • Pepparrotsmajonnäs
Blandade senapssorter • Grönkål, apelsin & granat-
äpplesallad • Svartvinbärsgele • Mango chutney

*Tomato salad • Beetroot salad • Piccalilli • Coleslaw
Waldorf salad • Potato salad • Västerbotten cheese pie
Pickled onions • Cornichons • Horseradish mayonnaise
Selection of mustards • Kale and orange pomegranate salad
Blackcurrant jelly • Mango chutney*

SMÅVART / *Hot dishes*

Köttbullar • Prinskorv • Janssons frestelse • Rödkål
Stuvad grönkål • Långkålslåda • Devil's on horseback
Julkorv • Brysselkålslåda med tryffel • Ugnsomelett
med svampstuvning • Bouillabaisse med
saffransrouille och krutonger • Rostad gris
Meatballs • Sausages • "Jansson's Temptation" creamy potato
and anchovy gratin • Red cabbage • Creamed kale • Devils
on horseback • Christmas sausages • Spare ribs
Brussels sprouts with truffles • Baked omelette with
stewed mushroom • Bouillabaisse with saffron
rouille & croutons • Ribs

OST & DESSERT / *Cheese & Dessert*

Svarta Sara • Brie • Grönmögelost • Chevre • Fikon-
marmelad • Kex • Julgodis • Nötter • Kolanötspaj
Ostkaka • Torkad frukt • Fruktsallad • Rocky Road
Choklad- & amarettomousse • Crème caramel
Ris à la Malta • Budapesstubbe • Skogsbärtårta
Cheesecake • Tiramisu Hjortronsylt • Vispgrädde
Black Sara cheese • Brie • Blue cheese • Goat cheese • Fig
marmalade • Biscuits • Christmas candy • Nuts • Pecan pie
Cheese cake • Dried fruit • Fruit salad • Rocky Road • Chocolate
and amaretto mousse • Crème caramel • Rice pudding
Budapest cake • Fruit of the forest gâteau • Pastries
Tiramisu • Cloudberry jam • Whipped cream

VEGANSKA RÄTTER / *Vegan Dishes*

Julinspirerade veganska läckerheter
Christmas-inspired vegan delicacies

Med reservation för eventuella ändringar i menyn. *Subject to possible changes in the menu.*