

M/S Prins Carl Philip

OBS! För sällskap för mer än **10 pers.** gäller förbeställning. **Se sista sidan.**
PLEASE NOTE! For groups of **10 people or more**, pre-orders apply. **See last page.**

FÖRRÄTT / Starter

Toast Skagen på mörkt rågbröd, med löjrom, citron och dill 185:-
"Toast Skagen" – mix of shrimps on dark rye bread, with whitefish roe, lemon and dill

Chevretoast på salladsbädd, med honung, vitlök och rostade pumpafrön 175:-
Chèvre toast on a bed of lettuce with honey, garlic and roasted pumpkin seeds

Prästostpaj med rödlök och sikromsröra 149:-
Quiche with cheese, red onion and cream on with white fish roe

Rostade rödbetor på salladsbädd med pepparrotscrème och palsternackschips 160:-
Roasted beetroot on a bed of salad with horseradish cream and parsnip chips

Ost & charkbricka med marinerade oliver 195:-
Cheese & chark platter with marinated olives

.....

VARMRÄTT / Main Course

Inkokt lax med färskpotatis, skarpsås, inlagd gurka och ångade morötter 250:-
Cold poached salmon with fresh potatoes, dill mayonnaise, pickled cucumber and steamed carrots

Svenska köttbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka 225:-
Swedish meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberry and pickled cucumber

Lågtempad ryggbiff med potatisgratäng, rödvinskyl och Café de Pariscrème 350:-
Slow-cooked sirloin steak with potato gratin, red wine sauce and Café de Paris crème

Soja- och linsbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka 225:- Vegetarian
Soy and lentil balls with mashed potatoes, cream sauce, lingonberry and pickled cucumber

Rostad sötpotatis, med zucchini-biffar och mojo rojo 225:- Vegan
Roasted sweet potato, with zucchini patties and mojo rojo

.....

DESSERT / Dessert

Vaniljpannacotta med yoghurt och jordgubbscouils 110:-
Vanilla panna cotta with yogurt and strawberry coulis

Svensk äppelpaj med vaniljsås 120:-
Swedish apple pie with vanilla custard

Choklادتårta med grädde och myltade hjortron 135:-
Chocolate cake with cream and cloudberries



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Prins Carl Philip

BARNMENY / Children's menu

Svenska köttbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka 100:-
Swedish meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberry and pickled cucumber

MÄLARMIDDAG / Menu Lake Mälaren 555:-

Toast Skagen på mörkt rågbröd, med löjrom, citron och dill
"Toast Skagen" – mix of shrimps on dark rye bread, with whitefish roe, lemon and dill

Lågtempad ryggbiff med potatisgratäng, rödvinssky och Café de Pariscrème
Slow-cooked sirloin steak with potato gratin, red wine sauce and Café de Paris crème

Vaniljpannacotta med yoghurt och jordgubbscouils
Vanilla panna cotta with yogurt and strawberry coulis

LILLA DRYCKESPAKETET / Small 325:-

1 glas/glass Ruida Domo Cava Brut Eco
1 glas/glass Soalheiro Alvarinho Eco
1 glas/glass Terre de Mistral
Côtes du Rhône Eco

STORA DRYCKESPAKETET / Large 450:-

1 glas/glass Ruida Domo Cava Brut Eco
1 glas/glass Soalheiro Alvarinho Eco
1 glas/glass Terre de Mistral
Côtes du Rhône Eco
5 cl avec och/and kaffe/coffee

För sällskap med 10 personer eller fler gäller: Förbeställ en gemensam meny - notera att alla måste äta samma meny. Meddela eventuella kost-avvikelser. Menyval ska vara oss tillhanda senast 7 dagar innan avresa.

For groups of 10 guests or more we need you to prebook your choice of menu. Please note that all guests must eat the same menu. Any food restrictions or allergies must be noted in advance. We want your choice of menu at least 7 days prior to arrival.



STRÖMMA
KANALBOLAGET