

S/S Stockholm

Menyn gäller 19 juni - 20 augusti

OBS! För sällskap på **10 personer eller fler** gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer. **Se sista sidan.**
PLEASE NOTE! For groups of **10 people or more**, pre-orders apply according to special guidelines. **See last page.**

FÖRRÄTT / Starter

S.O.S - tre sorters sill, kryddost, gräslök, gräddfil, färskpotatis 175:-

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

Carpaccio - sparris, parmesan, vattenkrasse, silverlök, tryffelmajo, pommes pinnes 185:-

Carpaccio - asparagus, parmesan, watercress, silver onion, truffle mayo, french fries

Svamptartar - marinerad grön tomat, kapris, dragonmajo, melbatoast (vegan) 150:-

Mushroom tartare - marinated green tomato, capers, tarragon mayo, toast melba (vegan)

Varmrökt lax - löjrom, picklade senapsfrön, gräslök, rågbrödsbul, smörgåskrasse, pepparrotsmayo 165:-

Smoked salmon - roe, pickled mustard seeds, chives, rye breadcrumbs, watercress, horseradish mayo

.....

VARMRÄTT / Main Course

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pepparrot, lötsky, potatisstomp 315:-

Steamboat steak - sirloin steak, beans, pickled cucumbers, horseradish, onion gravy, mashed potatoes

Lammrostbiff - stuvad ängamat, pepparrot, färskpotatis, mynta salsa verde 345:-

Lamb roast beef - stewed vegetables, horseradish, new potatoes, mint salsa verde

Torsk - sparris, forellrom, räkor, hummerolja, Sandefjordsås, potatispuré 310:-

Cod - asparagus, trout roe, prawns, lobster oil, Sandefjord sauce, mashed potatoes

Socca galette - kikärtspannkaka, grön sparris, sotad broccoli & vårlök, romescosås (vegan) 255:-

Socca galette - chickpea pancake, green asparagus, roasted broccoli & spring onions, romesco sauce (vegan)

.....

OST / Cheese

Dagens ostbit med våra tillbehör 85:-

Today's piece of cheese with our accessories

.....



STRÖMMA
KANALBOLAGET

S/S Stockholm

Menyn gäller 19 juni -20 augusti

DESSERT / Dessert

Vaniljglass - hallonkompott, mascarpone, valnötsbrownie 140:-

Vanilla ice cream - raspberry compote, mascarpone, walnut brownie

Crème caramel - äpple, björnbär, havrecrumble 165:-

Crème caramel - apple, blackberry, oat crumble

Trifle - berusad sockerkaka, smultrongelé, grädde, vaniljkräm 160:-

Trifle - sponge cake, wild strawberry jelly, cream, vanilla cream

Dark forest - choklad delice, körsbär, svartvinbärssorbet, havregrädde 145:- (vegan)

Dark forest - chocolate delice, cherries, blackcurrant sorbet, oat cream

3 bitar kaffegodis av choklad 79:-

3 pieces of chocolate candy

.....

BARNMENY / Children's menu

Köttbullar, potatis, lingon, gräddsås 110:-

Meatballs, potatoes, lingonberries, cream sauce

Pannkaka, sylt, grädde 89:-

Pancake, jam, cream

Ångbåtsbiff 121:-

Steamboat steak

För sällskap med 10 personer eller fler gäller: Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste äta samma menypaket. Veganer/vegetarianer beställer vår Veganmeny. Meddela eventuella kostavvikelser. Notera att våra menyer är säsongsanpassade, så välj aktuell meny för ert avgångsdatum. Menyval ska vara oss tillhanda senast 7 dagar innan avresa.

For groups of 10 guests or more we need you to prebook one of the set menus. Please note that all guests must choose the same menu, except vegan/vegetarians that can order the vegan menu. Any food restrictions or allergies must be noted in advance. Our menus vary over season so please make sure to look on the correct menu. We need your choice of menu at least 7 days prior to arrival.



STRÖMMA
KANALBOLAGET