

S/S Stockholm Tre-rättersmenyer

Three-course menus 19 juni – 20 augusti *Midsommaraften 23 juni gäller särskild meny

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.**

Meny Skärgård Sommar

Varmrökt lax - löjrom, picklade senapsfrön, gräslök, rågbrödsbul, smörgåsskrasse, pepparrotsmayo
Smoked salmon - roe, pickled mustard seeds, chives, rye breadcrumbs, watercress, horseradish mayo

Torsk - sparris, forellrom, räkor, hummerolja, Sandefjordsås, potatispuré
Cod - asparagus, trout roe, prawns, lobster oil, Sandefjord sauce, mashed potatoes

Trifle - berusad sockerkaka, smultrongelé, grädde, vaniljkräm
Trifle - sponge cake, wild strawberry jelly, cream, vanilla cream

555:-

Dryckespaket / Beverages

Alsace Riesling Vieilles Vignes, Frey-Sohler (Fr)

Chablis, Louise Robin, Bourgogne (Fr)

Fartygets dessertvin

375:-

Meny Stockholm Sommar

Carpaccio - sparris, parmesan, vattenkrasse, silverlök, tryffelmayo, pommes pinnes
Carpaccio - asparagus, parmesan, watercress, silver onion, truffle mayo, french fries

Lammrostbiff - stuvad ängamat, pepparrot, färskpotatis, mynta salsa verde
Lamb roast beef - stewed vegetables, horseradish, new potatoes, mint salsa verde

Crème caramel - äpple, björnbär, havrecrumble
Crème caramel - apple, blackberry, oat crumble

655:-

Dryckespaket / Beverages

L'Originelle Chenin Blanc, Touraine Eco (Fr)

Château Haut Moulin V.V. Blaye Bordeaux Eco (Fr)

Fartygets dessertvin

375:-



STRÖMMA
KANALBOLAGET

S/S Stockholm Tre-rättersmenyer

Three-course menus 19 juni – 20 augusti *Midsommarafton 23 juni gäller särskild meny

Meny Ångbåt Sommar

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

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

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pepparrot, löksky, potatisstomp

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

Vaniljglass - hallonkompott, mascarpone, valnötsbrownie

Vanilla ice cream - raspberry compote, mascarpone, walnut brownie

595:-

Dryckespaket / Beverages

Strömma ECO Lager klass III 33 cl & 5 cl Aquavit

Cabernet-Syrah, Maison Barboulot, Pays d'Oc Eco (Fr)

Fartygets dessertvin

375:-

Meny Vegan Sommar

Svamptartar - marinerad grön tomat, kapris, dragonmayo, melbatoast (vegan)

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

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

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

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

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

515:-

Dryckespaket / Beverages

L'Originelle Chenin Blanc, Touraine HVE/vegan (Fr)

Sauvignon Blanc, Touraine, Domaine de la Chaise HVE/vegan (Fr)

Fartygets dessertvin

345:-

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 kost-avvikelser. 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