

S/S Stockholm

17 jun - 23 aug 2024

OBS! För 10 personer eller fler gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer, se sista sidan.
PLEASE NOTE! For 10 people or more, pre-orders apply according to special guidelines, see last page.

SKÄRGÅRDSLUNCH / Archipelago Lunch

Kyckling thousand islands - sallad, avokadokräm, krutonger, parmesan
Chicken Thousand Islands - salad, avocado cream, croutons, parmesan

Varmrökt lax - gribishesås, kokt potatis, ärtor, spenat, citron
Hot-smoked salmon - sauce gribiche, boiled potatoes, peas, spinach, lemon

Kaffe

Coffee

355:-

FÖRRÄTT / Starter

S.O.S - tre sorters sill och stekt inlagd strömming med tillbehör 175:-
S.O.S - Three kinds of herring and fried pickled Baltic herring with accompaniments

Dalarömacka - böckling, rödlök, gräslök, bakat ägg, löjrom, kaprismayo, äpple 245:-
Dalarö sandwich - smoked herring, red onion, chives, baked egg, vendace roe, caper mayo, apple

Kallrökt lax - båtens blini, rotselleriremoulade, kapris, citron, pepparrot 195:-
Cold-smoked salmon - boat's blini, celeriac remoulade, capers, lemon, horseradish

Lufttorkad skinka - melon, mozzarella, rucola, balsamicoglaze 185:-
Air-dried ham - melon, mozzarella, arugula, balsamic glaze

Carpaccio "rubens" - surkål, saltgurka, gruyère, pommes pinnes, chipotlemayo 225:-
Carpaccio "Ruben's style" - sauerkraut, pickled cucumber, gruyère cheese, pommes pinnes, chipotle mayo

Bruschetta - marinerade mediterianska grönsaker, pistou, parmesan (vegan) 125:-
Bruschetta - marinated Mediterranean vegetables, pistou, parmesan (vegan)

VARMRÄTT / Main Course

Varmrökt lax - gribishesås, kokt potatis, ärtor, spenat, citron 245:-

Hot-smoked salmon - sauce gribiche, boiled potatoes, peas, spinach, lemon

Räksmörgås 2.0 - jalapeñospicklad gröntomat, äggmayo, löjrom & tillbehör 285:-

Shrimp sandwich 2.0 - jalapeño pickled green tomato, egg mayo, vendace roe & accompaniments

Iberico secreto - Ceasarsallad, ägg, panchetta, rostad broccoli, sardeller, parmesan 295:-

Iberico secreto - Caesar salad, egg, pancetta, roasted broccoli, anchovies, parmesan

Klassiska köttbullar - potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka 255:-

Classic meatballs - mashed potatoes, creamy gravy, lingonberries, pickled cucumber

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytböner, saltgurka, pärlök, pepparrotskräm, rödvinsås, potatis 315:-

Steamboat steak - sirloin steak, snap beans, pickled cucumber, pearl onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes

Steak Diane sauté - ryggbiff, svamp, grönpeppar, lök, grädde, brandy, vitlökspotatis 285:-

Steak Diane sauté - sirloin steak, mushrooms, green peppercorn, onion, cream, brandy, garlic potatoes

Falafel - babaganoush, tabouli, blomkål, halloumi, kikärter, ajvar (vegan) 225:-

Falafel - babaganoush, tabbouleh, cauliflower, halloumi, chickpeas, ajvar

DESSERT / Dessert

Tiramisu á la steamboat

- flaggpunsch, hjortron, choklad, sabayonneglass 140:-

Tiramisu á la Steamboat

- Swedish punsch, cloudberrys, chocolate, sabayon ice cream

Glass - grädde, bärkompott 120:-

Ice cream - cream, berry compote

Coup colonel 155 kr

3 bitar chokladkaffegodis 85:-

3 pieces chocolate coffee candies

OST / Cheese

Ost med tillbehör 95:-

Cheese with accompaniments

BARNMENY / Children's menu

Pannkakor - sylt, grädde, nutella 110:-

Pancakes - jam, cream, Nutella

Klassiska köttbullar - potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka 130:-

Classic meatballs - mashed potatoes, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber

Steak Diane 150:-



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.