

S/S Stockholm

17 jun - 25 aug 2024

Midsommarafton 21/6 gäller särskild meny / Midsummer Eve 21/6 special menu applies

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.

FÖRRÄTT / Starter

S.O.S – sillbuffé med klassiska tillbehör, serveras i restaurangen 175:-

S.O.S – selection of pickled herring with traditional accompaniments, served in the restaurant

Varmrökt lax - kaprismajonnäs, smörgåskrasse, citron, rädisa, lök, smörad kavring 165:-

Hot-smoked salmon - caper mayonnaise, sandwich cress, lemon, radish, onion, buttered rye bread

Carpaccio - salladslök, kimchirostade sesamfrön, ponzu, jalapeñosmås, pommes pinnes 185:-

Carpaccio - spring onion, kimchi roasted sesame seeds, ponzu, jalapeño mayo, pommes pinnes

Bruschetta - tomatsallad, olivröra, pistou, pinjenötter (vegan) 155:-

Bruschetta - tomato salad, tapenade, pistou, pine nuts (vegan)

VARMRÄTT / Main Course

Röding - broccoli, gurka, forellrom, räkor, Sandefjordsås, potatispuré 330:-

Char - broccoli, cucumber, trout roe, shrimp, butter sauce, potatoe puree

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

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

Lamm - polenta, kronärtskocka, padrones, tomat, smörböner, parmesan- och olivsky 345:-

Lamb - polenta, artichoke, padrones, tomato, butter beans, parmesan and olive jus

Mungbönfritters – baba ganoush, tabouli, kikärtor, patrones, rostad blomkål, paprikaröra (vegan) 275:-

Mung bean fritters - baba ganoush, tabbouleh, chickpeas, patrones, roasted cauliflower, pepper sauce (vegan)

OST / Cheese

Dagens ostbit med våra tillbehör 95:-

Today's cheese selection with our accompaniments

DESSERT / Dessert

Vaniljglass - rårörda bär, mascarponegrädde, sockerkaka, maräng 145:-
Vanilla ice cream - mixed berry compote, mascarpone cream, sponge cake, meringue

Crème caramel - tropiska frukter, ananassorbet, pistagemadelaine 165:-
Crème caramel - tropical fruits, pineapple sorbet, pistachio madeleine

Pannacotta - drottningkompott, citronsorbet, rostad mandelkubb 165:-
Panna cotta - berry compote, lemon sorbet, roasted almond cake

Dark forest - chokladkaka, grädde, svartvinbärsorbet, maraschinokörsbär (vegan) 155:-
Dark forest - chocolate cake, cream, black currant sorbet, maraschino cherries (vegan)

3 bitar kaffegodis 79:-
3 pieces of coffee sweets

BARNMENY / Children's menu

Köttbullar, potatispuré, pressgurka, lingon, gräddsås 130:-
Meatballs, potatoe puree, pickled cucumber, lingonberries, creamy gravy

Pannkaka, sylt, grädde, nutella 95:-
Pancake, jam, cream, Nutella

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.