

S/S Stockholm

26 feb - 16 jun 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.

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

Räk- & kräftskagen - "smörgåstårta" 165:-
Prawns & crayfish salad, buttered ryebread, lemon

Carpaccio - krispig ostronskivling, picklad rotselleri, tryffelmajonnäs, pommes pinnes 185:-
Carpaccio - crispy oyster mushrooms, pickled celeriac, truffle mayonnaise, pommes pinnes

Bruschetta - tomat, paprika, kronärtskocka, pistou, pinjenötter 155:- (vegan)
Bruschetta - tomato, sweet peppers, artichoke, pistou, pine nut (vegan)

VARMRÄTT / Main Course

Röding - pepparrot, gurka, dill, räkor, forellrom, Sandefjordsås, potatispuré 310:-
Arctic char - horseradish, cucumber, dill, prawns, trout roe, butter sauce, potatoe puree

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytböner, saltgurka, pärlök, pepparrotskräm, rödvinsås, potatis 315:-
Steamboat steak - sirloin steak, snap beans, pickles, baby onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes

Oxkind - äpple, rödvin, pärlök, gräddig brysselkål, pepparrot, potatispuré 345:-
Beef cheek - apple, red wine, pearl onions, creamed sprouts, horseradish, potatoe puree

Tarte tatin på karamelliserad lök - kål-tryffelbuljong, betor & endivesallad (vegan) 275:-
Caramelized onion tarte tatin - cabbage-truffle broth, beetroot & endive salad (vegan)

OST / Cheese

Dagens ostbit med våra tillbehör 95:-
Today's cheese selection of cheese 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 - rabarber, jordgubbssorbet, havre crunch 165:-
Crème caramel - rhubarb, strawberry sorbet, crunchy oats

Pannacotta - havtorn, dulce de leche, pistashmadeleine, chokladcremeux 165:-
Panna cotta - sea buckthorn, dulce de leche, pistachio madeleine, chocolate cremeux

Dark forest - chokladkaka, grädde, svartvinbärsorbet, maraschinokörsbär (vegan) 155:-
Dark forest - chocolate cake, cream, blackcurrant 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