

# S/S Stockholm Trerättersmenyer

## SOMMAR

**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.

### STOCKHOLMSMIDDAG 17 jun – 25 aug 2024

Carpaccio - salladslök, kimchirostade sesamfrön, ponzu, jalapeñosmajo, pommes pinnes  
*Carpaccio - spring onion, kimchi roasted sesame seeds, ponzu, jalapeño mayo, pommes pinnes*

Lamm - polenta, kronärtskocka, padrones, tomat, smörbönor, parmesan- och olivsky  
*Lamb - polenta, artichoke, padrones, tomato, butter beans, parmesan and olive jus*

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

655:-

### DRYCKESPAKET STOCKHOLM

Chianti Superiore, Tenuta San Jacopo, Toscana (It)  
Langhe Nebbiolo, Malvirà, Piemonte (It)  
Fartygets dessertvin

415:-

### ÅNGBÅTSMENY 17 jun – 25 aug 2024

S.O.S – sillbuffé med klassiska tillbehör, serveras i restaurangen  
*S.O.S – selection of pickled herring with traditional accompaniments, served in the restaurant*

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärllok, pepparrotskräm, rödvinsås, potatis  
*Steamboat steak - sirloin steak, snap beans, pickles, baby onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes*

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

595:-

### DRYCKESPAKET ÅNGBÅT

Stromma Eco Lager klass III 33 cl & 5 cl Aquavit  
Cabernet-Syrah, Maison Barboulot, Pays d'Oc (Fr)  
Fartygets dessertvin

395:-

## SKÄRGÅRDSMIDDAG 17 jun – 25 aug 2024

Varmrökt lax - kaprismajonnäs, smörgåskrasse, citron, rädisa, lök, smörad kavring  
*Hot-smoked salmon - caper mayonnaise, sandwich cress, lemon, radish, onion, buttered rye bread*

Hällefundra - broccoli, gurka, forellrom, räkor, Sandefjordsås, potatispuré  
*Halibut - broccoli, cucumber, trout roe, shrimp, butter sauce, potatoe puree*

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

590:-

### DRYCKESPAKET SKÄRGÅRD

Alsace Riesling, Vieilles Vignes, Frey-Sohler (Fr)  
Chablis Louise Robin, Bourgogne (Fr)  
Fartygets dessertvin

395:-

### VEGANMENY 17 jun – 25 aug 2024

Bruschetta - tomatsallad, olivröra, pistou, pinjenötter (vegan)  
*Bruschetta - tomato salad, tapenade, pistou, pine nuts (vegan)*

Mungbönsfritters – baba ganoush, tabouli, kikärter, patrones, rostad blomkål, paprikaröra (vegan)  
*Mung bean fritters - baba ganoush, tabbouleh, chickpeas, patrones, roasted cauliflower, pepper sauce (vegan)*

Dark forest - chokladkaka, grädde, svartvinbärsorbet, maraschinokörsbär  
*Dark forest - chocolate cake, cream, black currant sorbet, maraschino cherries*

545:-

### DRYCKESPAKET VEGAN

Chianti Superiore, Tenuta San Jacopo, Toscana (It)  
Chenin Blanc, L'Originelle, Touraine HVE/vegan (Fr)  
Fartygets dessertvin

375:-

**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.