

S/S Stockholm Trerättersmenyer

VÅR

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 26 feb – 16 jun 2024

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

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

Crème caramel - rabarber, jordgubbssorbet, havrecrunch
Crème caramel - rhubarb, strawberry sorbet, crunchy oats

655:-

DRYCKESPAKET STOCKHOLM

Chianti Superiore, Tenuta San Jacopo, Toscana (It)
Côtes du Rhône, Maison Orcia (Fr)
Fartygets dessertvin

395:-

ÅNGBÅTSMENY 26 feb – 16 jun 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, brytböner, saltgurka, pärlök, pepparrotskräm, rödvinssås, 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 26 feb – 16 jun 2024

Räk- & kräftskagen - "smörgåstårta"

Prawns & crayfish salad, buttered ryebread, lemon

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

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

590:-

DRYCKESPAKET SKÄRGÅRD

Alsace Riesling Vieilles Vignes, Frey-Sohler (Fr)

Chablis Louise Robin, Bourgogne (Fr)

Fartygets dessertvin

395:-

VEGANMENY 26 feb – 16 jun 2024

Bruschetta - tomat, paprika, kronärtskocka, pistou, pinjenötter

Bruschetta - tomato, sweet peppers, artichoke, pistou, pine nut

Tarte tatin på karamelliserad lök - kål-tryffelbuljong, betor & endivesallad

Caramelized onion tarte tatin - cabbage-truffle broth, beetroot & endive salad

Dark forest - chokladkaka, grädde, svartvinbärsorbet, maraschinokörsbär

Dark forest - chocolate cake, cream, blackcurrant 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.