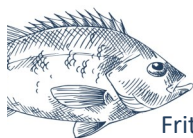


M/S ÖSTANÅ I

Lunch 2025

Välj din favoriträtt / Choose your favourite dish



FEB 3-APR 27

Rödvinsbräserat högrek, ragu på rökt sidfläsk, haricots verts och potatispuré med vitlök
Ugnsbakad sejfilé med riven pepparrot, sockerärtor, fänkålsrudité, brynt smör och färskpotatis
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör, lingon och rotfruktschips

*Red wine braised chuck steak, ragout of smoked pork belly, green beans and mashed potatoes with garlic
Oven-baked pollock fillet with grated horseradish, sugar peas, fennel crudité, browned butter and new potatoes
Deep-fried potato dumplings filled with mushrooms and cheese, browned butter, lingonberries and root-vegetable chips*

APR 28-AUG 3

Lågtempad fläskkarré med svampsås, gröna ärtor, vinbärgelée och rostad potatis
Halstrad lax med hollandaisesås, stekt lök och dillkokt potatis
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör, lingon och rotfruktschips

*Low-temperature cooked pork loin with mushroom sauce, green peas, currant jelly and potato rösti
Seared salmon with hollandaise sauce, fried onion and dill-cooked potatoes
Deep-fried potato dumplings filled with mushrooms and cheese, browned butter, lingonberries and root-vegetable chips*

AUG 4-OCT 26

Konfiterat kycklinglårfilet med grönpepparsås, fräst savojkål och stekt potatis
Stekt koljafilé med ugnsbakad spetskål, blekselleri, skaldjursvelouté och potatis
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör, lingon och rotfruktschips

*Confit chicken thigh fillet with green pepper sauce, sautéed savoy cabbage and fried potatoes
Fried haddock fillet with oven-baked kale, celeriac, seafood velouté and potatoes
Deep-fried potato dumplings filled with mushrooms and cheese, browned butter, lingonberries and root-vegetable chips*

OCT 27-JAN 25 (2026)

Bräserad fläskside med black beansås, stekt savojkål och pilaffris
Bouillabaisse med saffran, lax, sej, aioli och potatis
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör, lingon och rotfruktschips

*Braised pork belly with black bean sauce, sautéed savoy cabbage and rice pilaf
Bouillabaisse with saffron, salmon, pollock, aioli and potatoes
Deep-fried potato dumplings filled with mushrooms and cheese, browned butter, lingonberries and root-vegetable chips*

BARNMENY SEK 115

Children's Menu

Spaghetti Bolognese

DESSERTER / Desserts

Dagens dessert SEK 135
Dessert of the day

Chokladtryffel SEK 48
Chocolate truffle

