

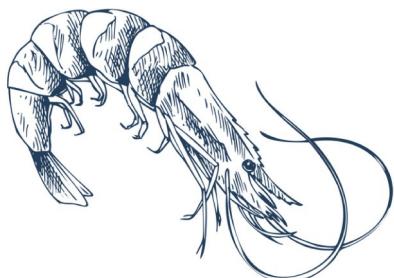
M/S PRINS CARL PHILIP

À la carte 2025

OBS! För 8 personer eller fler gäller förbeställning enligt särskilda riktlinjer, se sista sidan.
PLEASE NOTE! For 8 people or more, pre-orders apply according to special guidelines, see last page.

FÖRÄTT / Starter

Steak tartare med tryffelkräm, enokisvamp, gräslök och rostad lök SEK 175
Steak tartare with truffle cream, enoki mushrooms, chives, and crispy onions



Skagenröra på danskt rågbröd med löjrom, dill och citron SEK 165
"Skagen" mix of shrimps on danish rye bread with vendace roe, dill, and lemon

Burrata med tomat, basilika, picklad rödlök och rostad lök SEK 160
Burrata with tomato, basil, pickled red onion, and crispy onions

Tartlett med löjrom, picklad silverlök, citron och dill SEK 175
Tartlet with vendace roe, pickled pearl onion, lemon, and dill

VARMRÄTT / Main Course

Bakad röding med potatisstomp, forellrom, grön sparris och vitvinssås SEK 325
Baked arctic char with mashed potatoes, trout roe, green asparagus, and white wine sauce



Biff med potatiskaka, tomatsallad och rödvinssås SEK 325
Beef with potato cake, tomato salad and red wine sauce

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka SEK 275
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberries, and pickled cucumber

Rödbetsbiff med potatiskaka, tryffelvelouté och grön sparris SEK 275
Beetroot steak with potato cake, truffle velouté, and green asparagus





DESSERT

Hallonpaj med vaniljsås SEK 145

Raspberry pie with vanilla sauce

Vit chokladmousse med rårörda bär SEK 145
White chocolate mousse with macerated berries

Vaniljglass med jordgubbar och maräng SEK 145
Vanilla ice cream with strawberries and meringue

Chokladtryffel SEK 45
Chocolate truffle

BARNMENY / *Children's Menu*

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka SEK 115
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberries, and pickled cucumber

Pannkakor med grädde och sylt SEK 95
Pancakes with whipped cream and jam



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast eko-logiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWFs fiskguide.



SUSTAINABILITY

In our restaurants we only use environmentally friendly cleaning agents and work actively to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee/tea and never fish that has a red light in WWF's fish guide.

För sällskap med 8 personer eller fler gäller: Förbeställ från våra komponerade menypaket. För menyfrågor och eventuella kostavvikeler kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

For groups of 8 or more: Pre-order from our composed menu packages. For menu questions and possible dietary deviations, contact customer service on 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.