

S/S STOCKHOLM

À la carte 16 juni - 23 aug

Midsommarafton 20/6 gäller särskild meny / Midsummer Eve 20/6 special menu applies

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



S.O.S - sillbuffé serveras med klassiska tillbehör i restaurangen SEK 175
S.O.S - herring buffet served with classic side dishes in the restaurant

Varmrökt lax - kaprismayo, smörgåskrasse, crudité, citron, råbröd SEK 165
Hot smoked salmon - caper mayo, cress, crudité, lemon, rye bread

Carpaccio - tomatsallad, tryffelmayo, peccorino, pommes pinnes SEK 185
Carpaccio - tomato salad, truffle mayo, pecorino, french fries

Säsongens skördemacka med gazpacho SEK 165 (vegan)
Seasonal harvest sandwich with gazpacho

VARMRÄTT / Main Course

Röding - pepparrot, skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås, potatisstomp SEK 330
Char - horseradish, seafood salad, trout roe, Sandefjord sauce, mashed potato

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärllok, pepparrotskräm, rödvinssås, potatis SEK 335
Steamboat steak - sirloin steak, string beans, pickles, pearl onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes

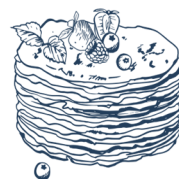
Lamm - polenta, kronärtskocka, tomat, smörbönor, parmesan & olivragu SEK 345
Lamb - polenta, artichoke, tomato, butter beans, parmesan & olive ragout

Rostad blomkål - bulgursallad, grillad aubergin, paprikaröra, tahinisås SEK 295 (vegan)
Roasted cauliflower - bulgur salad, grilled eggplant, pepper mixture, tahini sauce

BARNMENY / Children's Menu

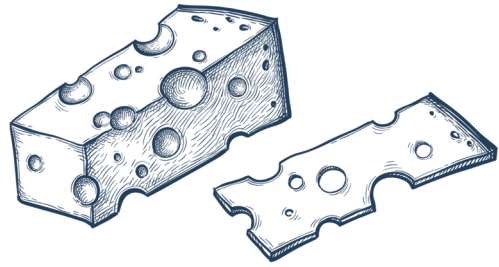
Köttbullar, potatisstomp, lingon, pressgurka, gräddsås SEK 130
Swedish meatballs, mashed potatoes, lingonberries, pickled cucumber, cream sauce

Pannkaka, sylt, grädde SEK 95
Pancake, jam, cream



OST/Cheese

Dagens ostbit med våra tillbehör SEK 89
Today's piece of cheese with our accessories



DESSERT

Vaniljglass - jordgubbssylt, färska bär, vispad grädde SEK 145
Vanilla ice cream - strawberry jam, fresh berries, whipped cream

Crème caramel - äppelkompott, calvados, äppelsorbet, sockerkaka SEK 165
Crème caramel - apple compote, calvados, apple sorbet, sponge cake

Pannacotta - råörda drottningbär, citronsorbet, mandelkubb SEK 165
Pannacotta - raw stir-fried berries, lemon sorbet, almond cake

Mandelkaka - hallon & lime, sorbet med tillbehör (vegan) SEK 155
Almond cake - raspberry & lime, sorbet with toppings

3 bitar kaffegodis SEK 79
3 pieces of coffee candy



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljö-vänliga 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: Ni behöver förboka ert val av meny, se våra menypaket. För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

For groups of 8 or more: You need to pre-book your choice of menu, see our menu packages. For menu questions and any dietary restrictions, contact customer service on 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.