

S/S STOCKHOLM

Trerättersmenyer / Three-course menus

16 juni – 23 augusti

Menyvalet **Skärgårdsmiddag** ingår i **Middagskryssning med trerätters menypaket** om inget annat menyval görs vid bokningen.
För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på
08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

The Archipelago Dinner menu option is included in the Dinner Cruise with three-course menu package if no other menu choice is made when booking. For menu questions and possible dietary deviations,

I dryckespaketet ingår:
1 glas till förrätten
1 glas med påfyllning till varmrätten
1 glas till desserten.

The beverage packages include:
1 glass with the starter
1 glass with refills for
the main course
1 glass with dessert.



STOCKHOLMSMENY SEK 675

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

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

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



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 435

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

ÅNGBÅTSMENY SEK 615

S.O.S - sillbuffé serveras med klassiska tillbehör
S.O.S - herring buffet served with classic side dishes

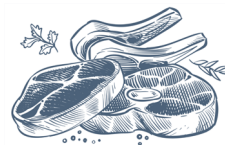
Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärllok,
pepparrotskräm, rödvinsås, potatis
*Steamboat steak - sirloin steak, string beans, pickles,
pearl onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes*

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

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415

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



SKÄRGÅRDSMENY SEK 590

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

Röding - pepparrot, skaldjursallad, forellrom,
Sandefjordsås, potatisstomp
*Char - horseradish, seafood salad, trout roe,
Sandefjord sauce, mashed potato*

Pannacotta - rårörda drottningbär, citronsorbet, mandelkubb
Pannacotta - raw stir-fried berries, lemon sorbet, almond cake

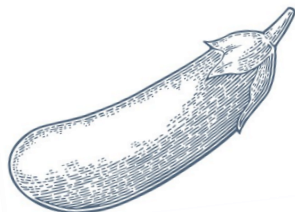
DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415

Sauvignon Blanc, Domaine de la Chaise, Loire (Fr)
Chablis Patriarche Cuvée Léonce Bourgogne (Fr)
Fartygets dessertvin

VEGANMENY SEK 575

Säsongens skördemacka med gazpacho
Seasonal harvest sandwich with gazpacho



Rostad blomkål - bulgursallad, grillad aubergin, paprikaröra, tahinisås
Roasted cauliflower - bulgur salad, grilled eggplant, pepper mixture, tahini sauce

Mandelkaka - hallon & lime, sorbet med tillbehör
Almond cake - raspberry & lime, sorbet with toppings

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415

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

HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt 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.



Vill du veta mer om våra
matkryssningar,
julbord
båtutflykter
och sightseeingturer
titta in på stromma.se

*Find out more about our
cruises at stromma.se*