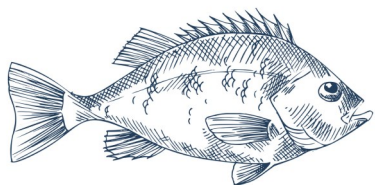


M/S GUSTAFSBERG VII

Lunch menu Artipelag & Gustavsberg 2026



HUVUDRÄTT / *Main Course*

Alla rätter/*All dishes* SEK 235

Bröd och smör ingår/*Bread and butter included*

Ugnsbakad lax med tomat- och olivconcassé samt rostad färskpotatis
Oven-baked salmon with tomato and olive concassé, served with roasted new potatoes

Honungs- och citronmarinerad majsckickling med örtsky, potatisgratäng och sommarsallad
Honey and lemon marinated corn-fed chicken with herb jus, potato gratin and summer salad

Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och Västerbottensost, brynt smör
och rårörda lingon, toppade med rotfruktschips (veg)
*Fried Swedish potato dumplings filled with forest mushrooms and Västerbotten cheese,
served with browned butter, stirred lingonberries and topped with root vegetable chips (veg)*

BARNMENY SEK 120

Children's Menu

Spaghetti Bolognese



DAGENS DESSERT

Dessert of the Day

SEK 135

VINLISTA / *Wine List*

Pris per glas/pris per flaska . *Price per glass/price per bottle*

Champagne & Mousserande

Champagne & Sparkling Wine

Cerro Blanco Cava Organic Brut SEK 125/620

Pol Roger Brut Reserve, Champagne SEK 1 225

Louis Massing Brut, Champagne SEK 895

Martinolles Crémant de Limoux, Languedoc SEK 695

Roséviner / Rosé Wine

Fartygets/Ship's Rosé SEK 125/515

Les Pierres Dorees Rosé SEK 585

Vita viner / White Wine

Fartygets vita/Ship's White SEK 125/515

Sancerre Les Baronnes SEK 815

Chablis Patriarche Cuvée Léonce SEK 710

Corvers Kauter Terra 50 Riesling SEK 635

Röda viner / Red Wine

Fartygets röda/Ship's Red SEK 125/515

Musella Valpolicella Superiore Ripasso SEK 825

Château L'Hospitalet La Réserve Rouge SEK 730

Beronia Ecológico, Rioja SEK 575

