

# S/S STOCKHOLM

*À la carte*  
*14 sep – 15 nov*

**VÄNLIGEN NOTERA!** 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.

## FÖRRÄTT/ *Starter*



S.O.S - sillbuffé serveras med klassiska tillbehör SEK 185  
*S.O.S - herring buffet served with accompaniments*

Varmrökt lax - dillmayo, kapis, fetaost, äppelcrudité, citronzest och krutonger SEK 175  
*Hot-smoked salmon - dill mayo, capers, feta cheese, apple crudité, lemon zest and croutons*

Carpaccio - löjrom, pepparrot, bakad äggula, silverlök och pommes pinnes SEK 195  
*Carpaccio – vendace roe, horseradish, baked egg yolk, silver onion and potato crisps*

Gazpacho - focaccia, pecorino, jordärtskocka, vårlök, broccolini och dijonnaise (veg) SEK 175  
*Gazpacho - focaccia, pecorino, Jerusalem artichoke, spring onion, broccolini and dijonnaise (veg)*

## VARMRÄTT/ *Main Course*

Torskrygg - pepparrot, skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås och potatisstomp SEK 345  
*Cod loin - horseradish, seafood salad, trout roe, Sandeffjord sauce and mashed potatoes*

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytböner, saltgurka, pärlök, pepparrotskräms, rödvinssås och potatis SEK 350  
*Steamboat steak - sirloin steak, green beans, pickled cucumber, pearl onions, horseradish cream, red wine sauce and potatoes*

Rådjur - sotad lök, kapis- och rosésalladsalsa, chimichurri och potatisgratäng SEK 380  
*Venison - charred onion, capers and radicchio salsa, chimichurri and potato gratin*

Risotto - butternutpumpa, tryffel, salvia, kantareller och parmesan (veg) SEK 310  
*Risotto - butternut squash, truffle, sage, chanterelles and parmesan (veg)*

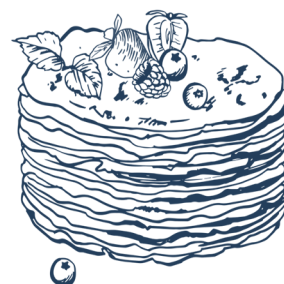


## BARNMENY/Children's Menu

Köttbullar, gräddsås, lingon, pressgurka och potatismos SEK 120  
*Meatballs, cream sauce, lingonberries, pickled cucumber, and mashed potatoes*

Spagetti - köttfärssås SEK 120  
*Spaghetti Bolognese*

Pannkakor, sylt och grädde SEK 120  
*Pancakes with jam and whipped cream*



## DESSERT



Vaniljglass - jordgubbssylt, färska bär, maräng och vispad grädde SEK 150  
*Vanilla ice cream - strawberry jam, fresh berries, meringue and whipped cream*

Pannacotta - rårörda drottningbär, citronsorbet och mandelkubb SEK 170  
*Panna cotta - fresh berries with sugar, lemon sorbet and almond cookie*

Crème brûlée - körsbärskompott, amaretto och sockerkaka SEK 170  
*Crème brûlée - cherry compote, amaretto and sponge cake*

Hallon- och limemoussstårta - rostad kokos och mangosorbet SEK 165  
*Raspberry and lime mousse cake - toasted coconut and mango sorbet*



## 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.