

S/S STOCKHOLM

À la carte 13 jun - 13 sep

Midsommarafton 16/6 gäller särskild meny/Midsummer's Eve June 16 - special menu applies

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

Boquerones - romansallad, parmesan, kaprismayo, äppelcrudité och krutonger SEK 175

Boquerones - romaine lettuce, parmesan, caper mayo, apple crudité and croutons

Carpaccio - tomatröra, tryffelmayo, parmesan, grillade champinjoner och pommes pinnes SEK 195

Carpaccio - tomato relish, truffle mayo, parmesan, grilled mushrooms 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*

Röding - pepparrot, skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås och potatisstomp SEK 345

Arctic char - horseradish, seafood salad, trout roe, Sandefjord sauce and mashed potato

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärlök, pepparrotkräm, rödvinssås och potatis SEK 350

Steamboat steak - sirloin steak, green beans, pickled cucumber, pearl onions, horseradish cream, red wine sauce and potatoes

Lammrostbiff - grönsakstare tatin, tomatvinaigrett, vitlökskräm och boulangerpotatis SEK 380

Lamb roast - vegetable tarte tatin, tomato vinaigrette, garlic cream and boulanger potatoes

Friterad halloumi - bulgursallad, marinerade grönsaker, paprikaröra och tzatziki (veg) SEK 310

Fried halloumi - bulgur salad, marinated vegetables, pepper relish and tzatziki (veg)

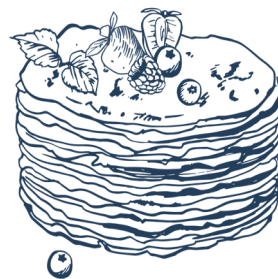


BARNMENY/Children's Menu

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 - 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 caramel - calvadosäpplen, äppelsorbet och sockerkaka SEK 170
Crème caramel - calvados apples, apple sorbet and sponge cake

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



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: 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.