

S/S STOCKHOLM

À la carte 5 mars – 12 juni

Nationaldagen 6/6 gäller särskild meny/National Day June 6 – 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 classic accompaniments

Varmrökt lax - kaprismayo, smörgåskrasse, cruditegrönt, citron och krutonger SEK 175
Hot-smoked salmon – caper mayo, garden cress, crudité vegetables, lemon and croutons

Carpaccio - tropisk salsa, rosésallad, cheddarost, sambalmayo och pommes pinnes SEK 195
Carpaccio – tropical salsa, radicchio, cheddar cheese, sambal mayo 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 - skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås, pepparrot och potatisstomp SEK 345
Cod loin - seafood salad, trout roe, Sandefjord sauce, horseradish and mashed potatoes

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärllok, pepparrotskräm, rödvinsås och potatis SEK 350
Steamboat steak - sirloin, green beans, pickled cucumber, pearl onion, horseradish cream, red wine sauce and potatoes

Ankröbst - stekt äpple, grönpepparstuvad brysselkål, cidersås och hasselbackspotatis SEK 380
Duck breast - fried apple, green-pepper creamed Brussels sprouts, cider sauce and Hasselback potatoes

Rotsellerischnitzel - sotad lök, kapris, rosésalladsalsa, bearnaisesås och rostad potatis (veg) SEK 310
Celeriac schnitzel – charred onion, capers, rosé lettuce salsa, Béarnaise sauce and roasted potatoes (veg)



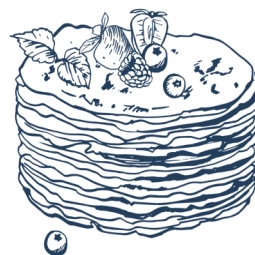
STRÖMMA
KANALBOLAGET

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

Bakad vaniljkräm - rabarberkompott, jordgubbssorbet och sockerkaka SEK 170
Baked vanilla cream - rhubarb compote, strawberry sorbet and sponge cake

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

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 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.