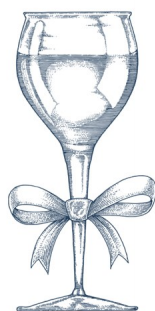


S/S STOCKHOLM

Högtidsmeny/Holiday menu



Denna meny serveras Nationaldagen och Midsommarafton.
This menu applies to the Swedish National Day (June 6) and Midsummer's Eve, (June 19)

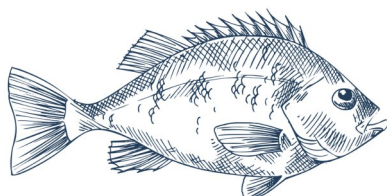


HÖGTIDSMENY KÖTT SEK 620

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

Ångbåtsbiff - gröna bönor, saltgurka, pärllok, pepparrot, rödvinsås och rostad potatis
Steamboat steak - green beans, pickled cucumber, pearl onions, horseradish, red wine sauce, and roasted potatoes

Pannacotta - färska bär, drottningkompott, citronsorbet och mandelkubb
Pannacotta - fresh berries, compote, lemon sorbet, and almond cake





HÖGTIDSMENY FISK SEK 620

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

Röding - pepparrot, skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås och potatisstomp
Arctic char - horseradish, seafood salad, trout roe, Sandefjord sauce, and mashed potato

Pannacotta - färska bär, drottningkompott, citronsorbet och mandelkubb
Pannacotta - fresh berries, compote, lemon sorbet, and almond cake

HÖGTIDSMENY VEGETARISK SEK 620

Gazpacho - focaccia, pecorino, jordärtskocka, vårlök, broccolini och dijonnaise
Gazpacho - focaccia, pecorino, Jerusalem artichoke, spring onion, broccolini and dijonnaise

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

Pannacotta - färska bär, drottningkompott, citronsorbet och mandelkubb
Pannacotta - fresh berries, compote, lemon sorbet, and almond cake

