

INFÖR DIN BOKNING/*Upon booking*

Menyvalet **Skärgårdsmiddag** ingår i **Middagskryssning med trerätters menypaket** om inget annat menyval görs vid bokningen.

För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

The Archipelago Dinner menu option is included in the Dinner Cruise with three-course menu package if no other menu choice is made when booking. For menu questions and possible dietary deviations, contact customer service at 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.

VÅRA DRYCKESPAKET/**Our Beverage packages**



I dryckespaketen ingår:

- Ett glas till förrätten
- Ett glas till varmrätten
- Ett glas till desserten

The beverage packages include:

- One glass with the starter
- One glass with the main course
- One glass with dessert

SE VÅR MENY

See our Menu



S/S STOCKHOLM

Trerättersmenyer/Three-course menus

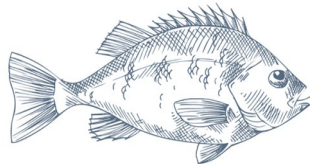
14 sep - 15 nov

SKÄRGÅRDSMIDDAG/Archipelago dinner SEK 605

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

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

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



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 450

Albariño Albanta, Rias Baixas (SP)
Sauvignon Blanc, Domaine de la Chaise, Loire (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)

ÅNGBÅTSMIDDAG/Steamboat dinner SEK 645

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

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



Vaniljglass - jordgubbssylt, färska bär, maräng och vispad gräde
Vanilla ice cream - strawberry jam, fresh berries, meringue and whipped cream

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 450

Stromma ECO Lager Klass III 33cl & 5cl Aquavit
Cabernet-Syrah Maison Barboulot, Pays d'Oc (FR)
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

STOCKHOLMSMIDDAG/*Stockholm dinner* SEK 705

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

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

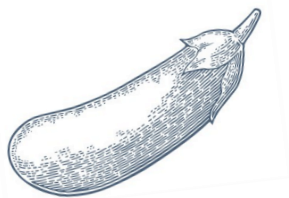
Crème brûlée - körsbärskompott, amaretto och sockerkaka
Crème brûlée - cherry compote, amaretto and sponge cake

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 450

Alsace Riesling Vieilles Vignes , Frey-Sohler (FR)

Côtes du Rhône, Chateau Gigognan (FR)

Calvet Limited Release Sauternes Bordeaux (FR)



VEGETARISK MIDDAG/*Vegetarian dinner* SEK 620

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

Risotto - butternutpumpa, tryffel, salvia, kantareller och parmesan
Risotto - butternut squash, truffle, sage, chanterelles and parmesan

Hallon- och limemousssetårta - rostad kokos och mangosorbet
Raspberry and lime mousse cake - toasted coconut and mango sorbet

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 450

Touraine Rosé Domaine de la Chaise, Loire (FR)

Cabernet-Syrah Maison Barboulot, Pays d'Oc (FR)

Bricco Quaglia d'Asti Piemonte (IT)

HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWF's 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.

Vill du veta mer om våra matkryssningar, julbord, båtutflykter och sightseeingturer titta in på stromma.se

Find out more about our cruises at stromma.se

