

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

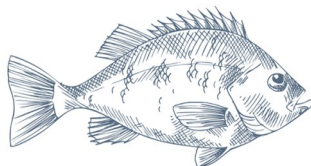
5 mars -12 juni

SKÄRGÅRDSMIDDAG/Archipelago dinner SEK 620

Varmrökt lax - kaprismayo, smörgåsskrasse, cruditégrönt, citron och krutonger
Hot-smoked salmon – caper mayo, garden cress, crudité vegetables, lemon and croutons

Torskrygg - skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås, pepparrot och potatisstomp
Cod loin – seafood salad, trout roe, Sandefjord sauce, horseradish 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, pärllok, pepparrotskräms,
rödvinsås och potatis

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



Vaniljglass - jordgubbssylt, färsk bär, maräng och vispad grädde
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 - tropisk salsa, rosésallad, cheddarost, sambalmayo och pommes pinnes
Carpaccio - tropical salsa, radicchio, cheddar cheese, sambal mayo and potato crisps

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

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

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 450

Chianti Superiore Tenuta San Jacopo, Toscana (IT)
Pinot Noir Chateau de la Chaume, Bourgogne (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

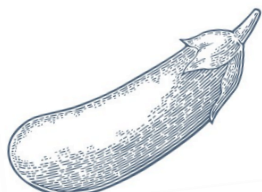


VEGETARISK MIDDAG/*Vegetarian dinner* SEK 605

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

Hallon- och limemoussetårta - 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 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.

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*