M/S ÖSTANÅ I

LUNCH 2027

FÖRRÄTTER / *Starters*

Klassisk Skagenröra på surdegstoast SEK 179
Swedish "Skagen" shrimp salad on sourdough bread

Burrata med tomatsallad, olivolja och basilikakräm SEK 159
Burrata with tomato salad, olive oil and basil cream

DESSERTER / *Desserts*

Brownie med vispad grädde och färska bär SEK 135
Brownie with whipped cream and fresh berries

Fartygets äppelpaj med vaniljsås SEK 135
The Ship's Apple Pie served with vanilla custard

Chokladtryffel med säsongen bär SEK 52
Chocolate truffle with seasonal berries

Välj din favoriträtt / Choose your favourite dish

JAN 1 - FEB 1

Brässerad fläsksida med black bean-sås, gröna ärtor och potatispuré
Bouillabaisse med blandad fisk och räkor, rouille och potatis
Gnocchi med smörstekta kantareller, brynt smör, rårörda lingon, picklade rotfrukter, lagrad prästost och ruccola

Braised pork belly with black bean sauce, green peas and potatoe purée
Bouillabaisse with mixed fish and prawns, rouille and potatoes
Gnocchi with chanterelles, brown butter, lingonberries and pickled root vegetables, aged Präst cheese and arugula

FEB 2 - APR 26

Kycklingsteak serverad med rostad potatis, rödvinssky och chilimajonnäs
Ångad sejfilé med pepparrotssås, dillkokt potatis och säsongens picklade rotfrukter
Gnocchi med smörstekta kantareller, brynt smör, rårörda lingon, picklade rotfrukter, lagrad prästost och ruccola

Chicken steak served with roasted potatoes, red wine jus and chili mayonnaise
Steamed pollock fillet with horseradish sauce, dill potatoes and seasonal pickled root vegetables
Gnocchi with chanterelles, brown butter, lingonberries and pickled root vegetables, aged Präst cheese and arugula

APR 27 - OKT 4

Pepparbrässerad fläskkarré serverad med glaze, rostade rotfrukter och confiterade tomater
Sotad lax med dillhollandaise, fänkålscrudité, dillkokt potatis och säsongens picklade rotfrukter
Gnocchi med smörstekta kantareller, brynt smör, rårörda lingon, picklade rotfrukter, lagrad prästost och ruccola

Pepper-braised pork neck served with glaze, roasted root vegetables and confit tomatoes
Charred salmon with dill hollandaise, fennel crudité, dill potatoes and seasonal pickled root vegetables
Gnocchi with chanterelles, brown butter, lingonberries and pickled root vegetables, aged Präst cheese and arugula

OKT 5 - DEC 31

Rödvinsbrässerat högrev med sidfläsk, syltlök, bourguignonsås och potatispuré
Bouillabaisse med dagens fisk och räkor, serverad med aioli och potatis
Gnocchi med smörstekta kantareller, brynt smör, rårörda lingon, picklade rotfrukter, lagrad prästost och ruccola

Red wine-braised beef chuck with pork belly, pickled onions, bourguignon sauce and potato purée
Bouillabaisse with fish of the day and prawns, served with aioli and potatoe
Gnocchi with chanterelles, brown butter, lingonberries and pickled root vegetables, aged Präst cheese and arugula

BARNMENY / Children's Menu *SEK 125*

Spaghetti Bolognese

STRÖMMA KANALBOLAGET