S/S STOCKHOLM

À la carte 14 jun-12 sep

Midsommarafton 25/6 gäller särskild meny - *Midsummer's Eve June 25 – 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 med klassiska tillbehör SEK 185
S.O.S. – herring buffet with traditional accompaniments

Tonfisk med sesamfrön, char siu, algsallad, wasabimajonnäs, picklad ingefära och sojatapioka SEK 175
Tuna with sesame seeds, char siu, seaweed salad, wasabi mayonnaise, pickled ginger and soy tapioca

Kalvcarpaccio med tomatröra, tryffelmajonnäs, lagrad ost, marinerade champinjoner och pommes paille SEK 195
Veal carpaccio with tomato relish, truffle mayonnaise, aged cheese, marinated mushrooms and pommes paille

Skördemacka med avokado, gurka och grön tomatsoppa SEK 165
Harvest sandwich with avocado, cucumber and green tomato soup

VARMRÄTT - *Main Course*

Röding med pepparrot, skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås och potatisstomp SEK 345
Arctic char with horseradish, seafood salad, trout roe, Sandefjord sauce and mashed potatoes

Ångbåtsbiff med ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärllök, pepparrotscrème, rödvinssås och färskpotatis SEK 350
Steamboat sirloin steak with green beans, pickled cucumber, pearl onions, horseradish cream, red wine sauce and new potatoes

Ibericogris med rostad lök, kapris, paprika, tomat, rosésalladssalsa, chimichurri och potatisgratäng SEK 380
Iberico pork with roasted onions, capers, bell pepper, tomato, radicchio salsa, chimichurri and potato gratin

Rotsellerischnitzel med äppel- och gorgonzolaremoulad, gröna ärtor och gremolatasmör SEK 310
Celeriac schnitzel with apple and Gorgonzola remoulade, green peas and gremolata butter



STRÖMMA KANALBOLAGET

BARNMENY - Children's Menu



Köttbullar med gräddsås, lingon, pressgurka och potatismos SEK 125
Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber, and mashed potatoes

Hovmästarbiff med potatismos och tillbehör SEK 145
Beef steak with mashed potatoes and sides

Pannkakor med sylt och grädde SEK 125
Pancakes with jam and whipped cream

DESSERT



Vaniljglass med jordgubbscoulis, färska bär, maräng och vispad grädde SEK 150
Vanilla ice cream with strawberry coulis, fresh berries, meringue and whipped cream

Peach Melba-trifle med hallon, persika och rostad mandel SEK 170
Peach Melba trifle with raspberries, peach and roasted almonds

Pannacotta med rårörda sommarbär, citronsorbet och jitterbugg SEK 170
Panna cotta with mixed summer berry compote,
lemon sorbet and Swedish "Jitterbug" cookie

Chokladmousse med karamelliserat päron och vispad pepparmyntsgrädde SEK 165
Chocolate mousse with caramelized pear and whipped peppermint cream



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.

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.*

Med reservation för ändringar. *Subject to change.*

STRÖMMA KANALBOLAGET