S/S STOCKHOLM

À la carte - 4 mar-13 jun 2027

Nationaldagen 6/6 gäller särskild meny - *National Day June 6 – 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

Varmrökt lax med rotselleriremoulad, smörgåskrasse, pickles och krutonger SEK 175
Hot-smoked salmon with celeriac remoulade, garden cress, pickles and croutons

Kalvcarpaccio med inkokt sparris, gribichesås, lagrad ost och pommes paille SEK 195
Veal carpaccio with poached asparagus, sauce gribiche, aged cheese and pommes paille

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

VARMRÄTT - *Main Course*

Torskrygg med skaldjurssallad, forellrom, Sandefjordsås, pepparrot och potatisstomp SEK 345
Cod loin with seafood salad, trout roe, Sandefjord sauce, horseradish and mashed potatoes

Ångbåtsbiff - 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

Lammrostbiff med rostad lök, kapris, paprika, tomat, rosésalladssalsa, chimichurri och potatisgratäng SEK 380
Roasted lamb sirloin with roasted onions, capers, bell pepper, tomato, radicchio salsa, chimichurri and potato gratin

Rödvinsrisotto med butternutpumpa, tryffel, stekt ägg, salvia, svamp och lagrad ost SEK 310
Red wine risotto with butternut squash, truffle, fried egg, sage, mushrooms and aged cheese



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

Trifle med rabarber, smultron, drömmar och pistage SEK 170
Trifle with rhubarb, wild strawberries, Swedish dream cookies and pistachio

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

Chokladmousse med mango, vispad Malibugrädde och kokoskrokant SEK 165
Chocolate mousse with mango, whipped Malibu cream and coconut brittle

---



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