S/S STOCKHOLM

3-rättersmeny - Three Course Menu

14 jun - 12 sep

Midsommarafton 25/6 gäller särskild meny - *Midsummer's Eve June 25 – special menu applies*

SKÄRGÅRDSMIDDAG – Archipelago dinner SEK 650



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

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

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

DRYCKESPAKET - Beverage package SEK 485

Corvers Kauter Terra 50 Riesling Rheingau (DE) *Eco*
Chablis Louis Robin Bourgogne (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)

ÅNGBÅTSMIDDAG - Steamboat dinner SEK 675

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

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



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

DRYCKESPAKET - *Beverage package* SEK 545

Öl & snaps / *Beer & Aquavit*
Mouton Cadet Terroirs Rouge Bordeaux (FR) *Eco*
Demarie Moscato d´Asti Piemonte (IT)

STRÖMMA KANALBOLAGET

STOCKHOLMSMIDDAG – Stockholm dinner SEK 740

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

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

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

DRYCKESPAKET - Beverage package SEK 445

Ginesia Montepulciano d'Abruzzo DOC Abruzzo (IT) *Eco*
Beronia Ecológico Rioja (ES) *Eco*
Calvet Limited Release Sauternes Bordeaux (FR)

VEGETARISK MIDDAG - Vegetarian dinner SEK 620

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

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

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



DRYCKESPAKET - Beverage package SEK 455

Soalheiro Alvarinho Vinho Verde (PT)
Demarie Barbera d'Alba Superiore Piemonte (IT) *Eco*
Demarie Moscato d´Asti Piemonte (IT)

Med reservation för ändringar. *Subject to change.*

STRÖMMA KANALBOLAGET