S/S STOCKHOLM

3-rättersmeny - Three Course Menu

4 mar–13 jun 2027

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

SKÄRGÅRDSMIDDAG – Archipelago dinner SEK 650



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

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

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

DRYCKESPAKET - Beverage package SEK 435

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc Gascogne (FR) *Eco*
Arrogant Frog Chardonnay Organic Languedoc (FR) *Eco*
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 - 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 inkokt sparris, gribichesås, lagrad ost och pommes paille
Veal carpaccio with poached asparagus, sauce gribiche, aged cheese and pommes paille

Lammrostbiff med rostad lök, kapris, paprika, tomat, rosésalladssalsa, chimichurri och potatisgratäng
Roasted lamb sirloin 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 485

Ginesia Montepulciano d'Abruzzo DOC Abruzzo (IT) *Eco*
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge
Languedoc-Roussillon (FR) *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

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

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