

M/S ANGANTYR

Middag / Dinner 2025

Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste välja samma meny. Meddela kostavvikelser, antal personer, meny- och dryckesval senast två veckor, (helst tidigare), innan arrangemangsdatum. Deltagarantal kan justeras senast fem vardagar innan arrangemangsdatum. Priser i parentes är inklusive moms. Med reservation för ändringar.

Kindly choose one of our set menus below. Please note that you choose the same menu for the whole group. We need your number of guests, cost preferences, choice of menu and drinks as soon as possible but at the latest two weeks prior to the event. Number can be amended up to five weekdays in advance. Prices in brackets include VAT. We reserve the right to make changes.

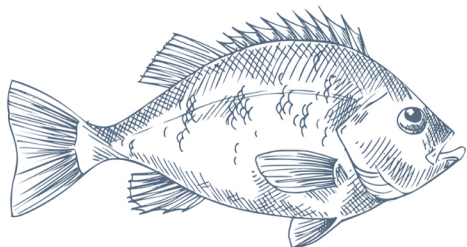
**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**

MENY ASPÖ SEK 593 (664)

Carpaccio med parmigianocrème, ruccola, pinjenötter samt tryffelolja
Carpaccio with parmigiano cream, rocket, pine nuts and truffle oil

Sotad lax med Papas arrugadas hollandsesås samt tomatsalsa
Charred salmon with Papas arrugadas, hollandaise sauce and tomato salsa

Chokladkaka med vispad grädde, rostad vit choklad och färska bär
Chocolate cake with whipped cream, roasted white chocolate and fresh berries



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 410 (513)

Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) *Eco*

Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*

MENY DJURÖ (veg) SEK 572 (641)

Burrata med tomattartar, pestocrème, balsamico och valnötter-
*Burrata with tomato tartare, pesto cream, balsamic
vinegar and walnuts*

Kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppade
med brynt smör och lingon
*Potato dumplings filled with wild mushrooms and cheese,
topped with browned butter and lingonberries*

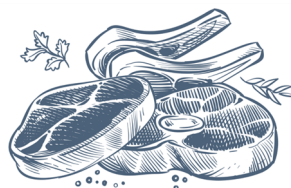
Vit chokladpannacotta med hjortron
White chocolate panna cotta with cloudberry

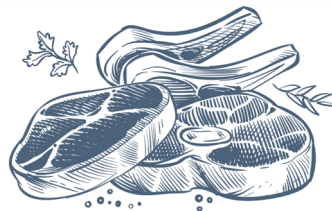
DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 405 (506)

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve Niederösterreich (AT) *Eco*

Arrogant Frog Chardonnay Organic, Languedoc (FR) *Eco*

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)





DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 395 (494)

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve,
Niederösterreich (AT)

Les Cassagnes de La Nerthe, Rhône (FR)

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY FÅGLARÖ SEK 503 (563)

Klassisk Skagenröra på surdegsbröd

Classic Skagen – mix of shrimps on sourdough bread

Marinerad lammrostbiff med potatisfondant,
bakade tomater och Karl-Johansås

*Marinated lamb topside with potato fondant,
baked tomatoes and Porcini sauce*

Crème brûlée

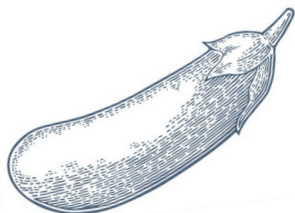
MENY SANDHAMN SEK 550 (616)

Carpaccio på torsk, forellrom, chilli, blekselleri, ingefära salsa och friterad schalottenlök
Carpaccio of cod, trout roe, chilli, celery, ginger salsa and fried shallots

Ugnsbakad marinerad kycklingfilé, rostad potatis i vitlök, brynt smöraioli,
skysås och konfiterad cocktailtomat

*Oven-baked marinated chicken fillet, roasted potatoes in garlic, browned butter aioli,
jus and confit cherry tomatoes*

Passionsfruktscheesecake
Passionfruit cheesecake



DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 380 (475)

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve Niederösterreich (AT) Eco

Demarie Langhe Nebbiolo DOC Piemonte (IT)

Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

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 WWF's 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.



Vill du veta mer om våra matkryssningar, julbord, båtutflykter och sightseeingturer titta in på stromma.se

Find out more about our cruises at stromma.se