

M/S ÖSTANÅ I

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 KAPTENEN SEK 644 (721)

Skaldjursoppa med räkor, parmesanskum och krutonger
Seafood soup with prawns, parmesan mousse and croutons

Helstekt oxfilé med Karl-Johancrème, haricots verts, konfiterade
cocktailtomater, rödvinsås och potatiskaka
*Roasted fillet of beef with creamed Karl-Johan mushrooms, haricots verts,
cherry tomato confit and hash browns with red wine sauce*

Crème brûlée



DRYCKESREKOMMENDATIONER 425 (531)

Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde (PT) Eco
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte (IT) Eco
Tokaj Late Harvest (HU)

MENY MATROSEN SEK 589 (660)

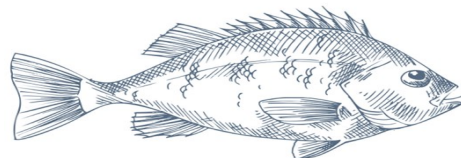
Carpaccio med portvin - oxfilé, parmesankräm, pinjenötter,
ruccola och tryffel
*Carpaccio with port wine - fillet of beef, parmesan cream,
pine nuts, rocket and truffles*

Ugnsbakad röding med sparris, dillsås och potatiskroketter
med Västerbottenost
*Oven baked char with asparagus, dill sauce and potato croquettes
with Västerbotten cheese*

Vit chokladmousse med rabarber i Grand Manier
White chocolate mousse with rhubarb in Grand Marnier

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 405 (506)

Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)
Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)



MENY SEGLAREN SEK 599 (671)

Gravad hjort med picklade kantareller,
pepparotscrème, rödbetor och jordärtskockschips
*Cured venison with pickled chanterelles, horseradish cream, beetroot
and Jerusalem artichoke chips*

Halstrad torsk med ugnsbakad spetskål, champagnesås och potatis
Grilled cod with baked cone cabbage, champagne sauce and potatoes

Passionsfruktscheesecake
Passionfruit cheesecake

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415 (519)

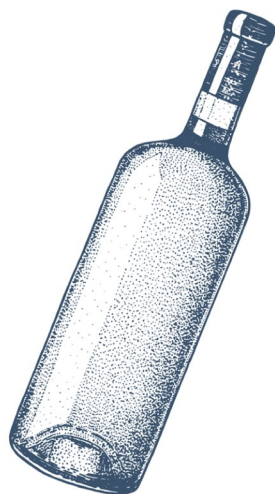
Leth Grüner Veltliner Familien Reserve,
Niederösterreich (AT) Eco
Dievole Le Due Arbie Bianco, Toscana (IT) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY JUNGMAN SEK 554 (620)

Sashimi på tonfisk, ingefära, soja, schalottenlök, vitlök, chilikräm, friterat rispapper
Tuna sashimi, ginger, soya and shallots with garlic, chili cream and fried rice paper

Majskycklingfilé fylld med paprika och ricotta, sparris, portvinsås och parmesanpotatispuré
*Corn chicken fillet stuffed with paprika and ricotta, asparagus, port wine sauce,
and potato-parmesan puree*

Trilogi på choklad, hallon och dulce de leche
Trilogy of chocolate, raspberries and dulce de leche



DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415 (519)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) Eco
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Domaine Poudereux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) Eco

MENY ANKARET (veg) SEK 503 (563)

Vit sparrissoppa med tångkaviar
White asparagus soup with seaweed caviar

Grillad spetskål med tofu, chèvre, hasselnötter, kapris och brynt smör
*Grilled cone cabbage with tofu, goat's cheese, hazelnuts and capers with
browned butter*

Vit chokladpannacotta med hjortronkompott och flarn
White chocolate pannacotta with cloudberry compote and biscuit

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)



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast eko-logiskt 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.