

S/S STOCKHOLM

À la carte

26 augusti - 16 november

OBS! 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.

FÖRÄTT / Starter



S.O.S - sillbuffé serveras med klassiska tillbehör i restaurangen SEK 175
S.O.S - herring buffet served with classic side dishes in the restaurant

Västkustsallad - "smörgåstårta", rågbröd, citron SEK 165
Seafood salad - "sandwich cake", rye bread, lemon

Carpaccio "rubens" - dijonnaise, lagrad svensk ost, pommes pinnes SEK 185
Carpaccio "rubens" - dijonnaise, aged Swedish cheese, pommes fries

Säsongens skördemacka med gazpacho SEK 165 (vegan)
Seasonal harvest sandwich with gazpacho

VARMRÄTT / Main Course

Röding - inkokt fänkål, skogssvamp, forellrom, Sandefjordsås, potatisstomp SEK 330
Char - boiled fennel, forest mushrooms, trout roe, Sandefjord sauce, mashed potato

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytbönor, saltgurka, pärllok, pepparrotskräm, rödvinssås, potatis SEK 335
Steamboat steak - sirloin steak, string beans, pickles, pearl onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes

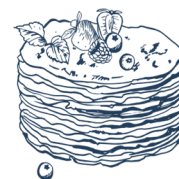
Ankbröst - confit, anklever, spenatstrudel, linsragu, bakad endive SEK 345
Duck breast - confit, duck liver, spinach strudel, lentil ragout, baked endive

Lök tarte tatin - svartrot, tryffel- & svampcappuccino SEK 295 (vegan)
Onion tarte tatin - black radish, truffle & mushroom cappuccino

BARNMENY / Children's Menu

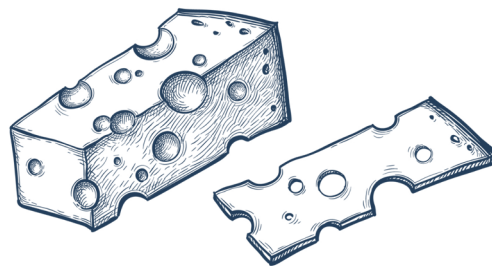
Köttbullar, potatisstomp, lingon, pressgurka, gräddsås SEK 130
Swedish meatballs, mashed potatoes, lingonberries, pickled cucumber, cream sauce

Pannkaka, sylt, grädde SEK 95
Pancake, jam, cream



OST/ Cheese

Dagens ostbit med våra tillbehör SEK 89
Today's piece of cheese with our accessories



DESSERT

Vaniljglass - jordgubbssylt, färska bär, vispad grädde SEK 145
Vanilla ice cream - strawberry jam, fresh berries, whipped cream

Crème caramel - äppelkompott, calvados, äppelsorbet, sockerkaka SEK 165
Crème caramel - apple compote, calvados, apple sorbet, sponge cake

Pannacotta - råörda lingon, flädersorbet, mandelkubb SEK 165
Pannacotta - raw stir-fried lingonberries, elderberry sorbet, almond cake

Mandelkaka - hallon & lime, sorbet med tillbehör (vegan) SEK 155
Almond cake - raspberry & lime, sorbet with toppings

3 bitar kaffegodis SEK 79
3 pieces of coffee candy



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 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.