

# S/S STOCKHOLM

## Trerättersmenyer / Three-course menus

26 augusti - 16 november

Menyvalet **Skärgårdsmiddag** ingår i **Middagskrussning med trerätters menypaket** om inget annat menyval görs vid bokningen. För menyfrågor och eventuella kostavvikelser kontakta kundservice på 08 1200 40 00 eller bokning@stromma.se.

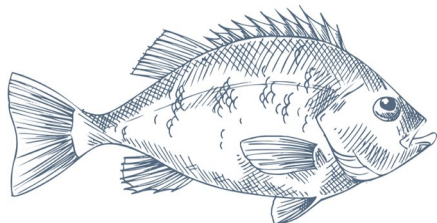
The **Archipelago Dinner** menu option is included in the **Dinner Cruise with three-course menu package** if no other menu choice is made when booking. For menu questions and possible dietary deviations, contact customer service at 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.

### STOCKHOLMSMENY SEK 675

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

Ankbröst - confi, anklever, spenatstrudel, linsragu, bakad endive  
*Duck breast - confi, duck liver, spinach strudel, lentil ragout, baked endive*

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



### DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 435

Chenin Blanc, L'Originelle Touraine HVE/vegan (Fr)  
Pinot Noir, Chateau de la Chaume, Bourgogne (Fr)  
Fartygets dessertvin

### ÅNGBÅTSMENY SEK 615

S.O.S - sillbuffé serveras med klassiska tillbehör  
*S.O.S - herring buffet served with classic side dishes*

Ångbåtsbiff - ryggbiff, brytböner, saltgurka, pärllok,  
pepparrotskräm, rödvinsås, potatis

*Steamboat steak - sirloin steak, string beans, pickles,  
pearl onions, horseradish cream, red wine sauce, potatoes*

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

### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415

Strömma EKO Lager klass III 33 cl & 5 cl Aquavit  
Cabernet-Syrah, Maison Barboulot, Pays d'Oc (Fr)  
Fartygets dessertvin



## SKÄRGÅRDSMENY SEK 590

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

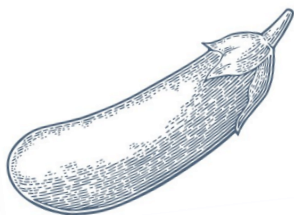
Röding - inkokt fänkål, skogssvamp, forellrom,  
Sandefjordsås, potatisstomp  
Char - fennel, forest mushrooms, trout roe,  
Sandefjord sauce, mashed potato

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

## DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415

Chablis Patriarche Cuvée Léonce Bourgogne (Fr)  
Sauvignon Blanc, Domaine de la Chaise, Loire (Fr)  
Fartygets dessertvin



## VEGANMENY SEK 575

Säsongens skördemacka med gazpacho  
Seasonal harvest sandwich with gazpacho

Lök tarte tatin - svartrot, tryffel- & svampcappuccino  
Onion tarte tatin - black radish, truffle & mushroom cappuccino

Mandelkaka - hallon & lime, sorbet med tillbehör  
Almond cake - raspberry & lime, sorbet with toppings

## DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415

Chianti Superiore, Tenuta san Jacopo, Toscana (It)  
Chenin Blanc, L'Originelle, Touraine HVE/vegan (Fr)  
Fartygets dessertvin

## 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](http://stromma.se)

Find out more about our  
cruises at [stromma.se](http://stromma.se)