

# S/S STOCKHOLM

## Trerättersmenyer / Three-course menus

16 juni – 23 augusti

Menyvalet **Skärgårdsmiddag** ingår i **Middagskryssning 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.

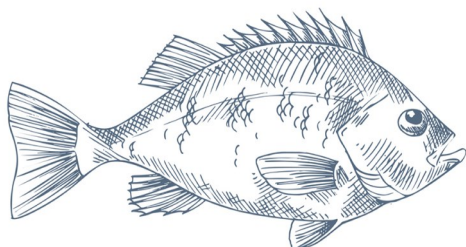
*The Archipelago Dinner menu option is included in the Dinner Cruise with three-course menu package if no other menu choice is made when booking. For menu questions and possible dietary deviations, contact customer service at 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.*

### STOCKHOLSMENY SEK 675

Carpaccio - tomatsallad, tryffelmayo, peccorino, pommes pinnes  
*Carpaccio - tomato salad, truffle mayo, pecorino, french fries*

Lamm - polenta, kronärtskocka, tomat, smörbönor, parmesan & olivragu  
*Lamb - polenta, artichoke, tomato, butter beans, parmesan & olive ragout*

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



### DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 435

Chianti Superiore, Tenuta San Jacopo, Toscana (It)  
Langhe Nebbiolo, Malvira, Piemonte (It)  
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, brytbönor, saltgurka, pärlök, 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

Varmrökt lax - kaprismayo, smörgåskrasse, crudité, citron, rågröd  
*Hot smoked salmon - caper mayo, cress, crudité, lemon, rye bread*

Röding - pepparrot, skaldjursallad, forellrom,  
Sandefjordsås, potatisstomp  
*Char - horseradish, seafood salad, trout roe,  
Sandefjord sauce, mashed potato*

Pannacotta - rårörda drottningbär, citronsorbet, mandelkubb  
*Pannacotta - raw stir-fried berries, lemon sorbet, almond cake*

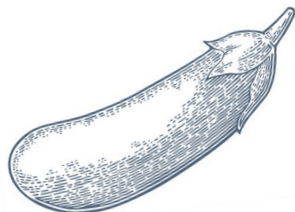
## DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415

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

## VEGANMENY SEK 575

Säsongens skördemacka med gazpacho  
*Seasonal harvest sandwich with gazpacho*



Rostad blomkål - bulgursallad, grillad aubergin, paprikaröra, tahinisås  
*Roasted cauliflower - bulgur salad, grilled eggplant, pepper mixture, tahini sauce*

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 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.*



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)*