

# S/S STOCKHOLM

## Trerättersmenyer / Three-course menus

13 mars – 14 juni

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

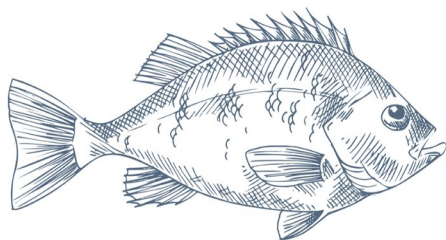
*The Archipelago Dinner menu option is included in the Dinner Cruise with three-course menu package if no other menu choice is made when booking. For menu questions and possible dietary deviations, contact customer service at 08 1200 40 00 or bokning@stromma.se.*

### STOCKHOLMSMENY SEK 675

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

Svensk gårdskyckling - potatisvåfla, svamp, ärtor, madeiragräddsås  
*Swedish farm chicken - potato waffle, mushrooms, peas, Madeira cream sauce*

Crème caramel- äppelkompott, calvados, äppelsorbet, sockerkaka



### DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 435

Chianti Superiore, Tenuta San Jacopo, Toscana (It)  
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, 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

Kräftsallad - "smörgåstårta", rågbröd, citron  
Crayfish salad - "sandwich cake", rye bread, lemon

Röding - pepparrot, skaldjurssallad, forellrom,  
Sandefjordsås, potatisstomp

Char - horseradish, seafood salad, trout roe,  
Sandefjord sauce, mashed potato

Pannacotta - drottningkompott, citronsorbet, mandelkubb  
Pannacotta - berry compote, lemon sorbet, almond cake

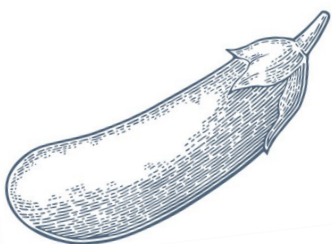
## DRYCKESREKOMMENDATIONER

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



Lök tarte tatin - svartrot, tryffel- & svampcappuccino (vegan)  
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)