

s/s Stockholm

Höst & Vinter 2010



MENY MORGONDAGG

- Tartar på lax och pilgrimsmusslor i körvelbuljong
- Majsckycklingbröst med ljummen bönsallad och cidersås
- Blåbär- och marzipanpaj med lättvispad grädde

348:- (435:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Tenuta Sant'Antonio Soave, Garganega, Venetien, Italien
Varmrätt: Tenuta Sant'Antonio Soave, Garganega, Venetien, Italien
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

MENY KVÄLLSBRIS

- Nybrovikstoast -räkor i majonnäs med dragon, rökt lax och scampi
- Balsamicoglacerad lammytterfilé med pistagenötter, kronärtskocka och timjansky
- Limeparfait med mörk chokladcrème och hallonsås

416:- (520:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson, Sydafrika
Varmrätt: Allesverloren, Touriga National, Swartzland, Sydafrika
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

MENY SJÖBRIS

- Färsk sparris med ruccola, valnötter och parmesan
- Enbärshalstrad lax med pressgurka, bacon och äpple
- Vit chokladcheesecake med passionfruktsglasyr

380:- (475:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Tenuta Sant'Antonio Soave, Garganega, Venetien, Italien
Varmrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

MENY MIDNATTSOL

- Laxcarpaccio med soyavinaigrette och marinerad gurka
- Smördegsinbakad oxfilé med Madeirasås och primørsallad
- Smultronparfait med Cointreaumarinerade bär

476:- (595:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Domaine Marcel Deiss AOC, Riesling/Pinot Blanc/Gewurztraminer/Pinot Gris, Alsace, Frankrike
Varmrätt: Allesverloren, Touriga National, Swartzland, Sydafrika
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Reservation för ändringar.

Strömma Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se



s/s Stockholm

Höst & Vinter 2010



MENY NORDIC LIGHT

- Tre sorters rom med Västerbottensostcrème och tillbehör
- Rosastekt reninnanlår med tryfferad rotfruktpuré och haricots vertes
- Annas ostkaka med hjortronmylta

472:- (590:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Monti Garbi Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien

Dessert: Orremus Tokaji Aszu 5 puttonyos, Ungern

MENY MORGONSOL

- Gorgonzolapannacotta med bresola och fikonmarmelad
- Halstrad gösfilé i basilikasky med blomkålspuré, knaprigt sidfläsk och rödlöksconfit
- Tarte Tatin med sabayonne

396:- (495:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Domaine Marcel Deiss AOC, Riesling/Pinot Blanc/Gewurztraminer/Pinot Gris, Alsace, Frankrike

Varmrätt: Domaine Marcel Deiss AOC, Riesling/Pinot Blanc/Gewurztraminer/Pinot Gris, Alsace, Frankrike

Dessert: Orremus Tokaji Aszu 5 puttonyos, Ungern

MENY HAVSDOFT

- Kalvcarpaccio med parmesan, saltorkade tomater, ruccola och pinjenötter
- Ugnsbakad röding med rostade polkabetor, bok choy och citrushollandaise
- Crème brule med citrongräs

464:- (580:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

Dessert: Orremus Tokaji Aszu 5 puttonyos, Ungern

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

- SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost
- Ångbåtbiff med stekt potatis och lötsky
- Säsongens bär med vaniljglass

365kr (456kr)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Monti Garbi Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Reservation för ändringar.

Strömman Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se



s/s Stockholm

Höst & Vinter 2010

MENY DAGSMEJA

- Kräft och räkröra på mörkt bröd med pepparrot och körsbärstomatsallad
- Gödkalvytterflie med Västerbottensost, mandelkrokett och murkelsås
- Mörk chokladcoupe med havtornsmousse

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson, Sydafrika

Varmrätt: Fonterutoli Chianti Classico, Sangiovese/Malvasia Nera/Colorino, Toscana, Italien

Dessert: Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika

476:- (595:-)

MENY VEGETARISK

- Färsk sparris med avokadotartar, ruccola, parmesan och valnötter
- Bräserverade endiver med balsamicorostad majrova, savoykål och gräslöksvelouté
- Samma som övriga gäster

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Samma som övriga gäster

Varmrätt: Samma som övriga gäster

Dessert: Samma som övriga gäster

316:- (395:-)

Reservation för ändringar.

Strömma Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se

