

*Menyförslag, m/s Oden Gamle & m/s Kung Karl
- Ett samarbete mellan Restaurang Atrium & Rederi Stockholms Ström*

Cocktailtilltugg till fördrinken.

Tre små godbitar 115:-

*Gubbröra med gräslök på sesamknäcke
Liten crostino med sparris, färskost och rökt lax
Atriums crostino med chèvreakräm och timjan*

Fyra små godbitar 145:-

*Rullad på vildsvinsbresaola fylld med Karl Johansvamp,
parmesan och örter
Sparrisknopp med Serranoskinka
Rökt laxtartar på sesamknäcke med ärtskott
Osttartlette med löjrom, rödlök och dill*

Smörrebröd 2 st 110:-, 4 st 195:-

*Rökt lax på rågbröd med pepparrotsfärskost, citron och gräslök
Rostbiff på rågbröd med dansk remoulad och rostad lök
Paté på rågbröd med saltgurka, bacon och svamp
Räkor i trängsel på rågbröd*

Dryckesförslag

Pol Roger Brut Réserve, Champagne, Frankrike 536:-

Prosecco di Valdobbiadene DOC, Trevisiol, Venetien, Italien 352:-

Grans Moment Brut, Katalonien, Spanien 236:-

Moms tillkommer med 25% på samtliga priser

Meny Stockholms Ström

295:-

Örtmarinerad hyvlad färsk sparris med parmesan, pinjenötter och olivolja, serveras med Serranoskinka i tunna skivor med nicoiseoliver samt nybakat bröd och färskost

Halstrad gravad lax med senapssås, pressgurka och dillslungad potatis

Vit chokladmousse i litet glas med rårörda bär

Dryckesförslag

188:-

2008 Gentil "Hugel", Hugel et Fils, Alsace – ½ flaska/person

Kaffe & te

Kung Karls Skärgårdsklassiker

335:-

SOS – örtmarinerad strömming, farfars currysill, inlagd sill, serverad med lagrad prästost, smör, spisknäcke och färskpotatis

Rederiets helstekta ångbåtsbiff med smörstekt rödlök, rödvinsky och örtslungad potatis

Björnbärspanna cotta med jordgubbssås samt Nationalskorpa

Dryckesförslag

224:-

1 st Mellanöl

1 st skärgårdssnaps, 5cl flaska

2007 Atrium Merlot, Torres, DO Penedès, Katalonien – 1 glas med påfyllning

Kaffe & te

Moms tillkommer med 25% på samtliga priser

Oden Gamles skepparmeny

490:-

Rökt laxtartar med laxrom, örtsallad, serverad med örkräm och rostat spisbröd

Helstekt lammytterfilé med örtsky, sugarsnaps, sauterad ostronskivling, paprika och rödlök, serverad med potatiskaka smaksatt med getost och timjan

Passionsfruktskompott med Atriums chokladmousse, serverad med söta citrusfiléer och Nationalskorpa

Dryckesförslag

280:-

2007 Gentil "Hugel", Hugel et Fils, Alsace – 1 glas

2007 Classic Shiraz, Marquee, Victoria – 1 glas med påfyllning

Moscatel Oro, Torres, Katalonien – 1 glas

Kaffe & te

Skärgårdsbuffé

398:-

Farfars currysill

Ört- och vitlöksgravad strömming

Inlagd sill

Lagrad ostpaj

Kokt potatis

Skagenröra på rågbröd

Limegravad norsk lax med honungssenapssås smaksatt med basilika

Kallrökt lax med spenatsallad och vinaigrette

Lättrökt hjortstek med dragonmarinerat äpple

Serranolindad färsk grön sparris

Balsamicobakat kycklingbröst

Marinerade svartrötter med mild svartpeppar

Nybakat bröd, spisknäcke, smör och färskost

Vaniljpanna cotta med bärsås och apelsinsallad

Dryckesförslag

328:-

2008 Gentil "Hugel", Hugel et Fils, Alsace

eller

Mellanöl

36:-

Skärgårdssnaps, 5cl

72:-

Kaffe & te

24:-

Moms tillkommer med 25% på samtliga priser