

Middagsmeny, M/S Oden Gamle & M/S Kung Karl

I samarbete med Atrium, Nationalmuseums restaurang & festvåning
Moms tillkommer med 25% på samtliga priser.

Cocktailtilltugg

3 små godbitar 120:-

- Gubbröra med gräslök på sesamknäcke
- Liten crostino med sparris, färskost och rökt lax
- Atriums crostino med chèvrekrem och timjan

4 små godbitar 152:-

- 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

Dryckesförslag

Grans Moment Brut, Katalonien, Spanien 248:-

Smörrebröd

4 sorter 205:-

- 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

Dryckespaket 132:-

- 1 st Mellanöl
- 1 st skärgårdssnaps, 5cl flaska
- ***

Kaffe och te

Skärgårdsklassiker

359:-

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

Dryckespaket

211:-

1 st Mellanöl

1 st skärgårdssnaps, 5cl flaska

2007 San Medin Cabernet Sauvignon, Torres, Curicó Valley – 1 glas med påfyllning

Kaffe & te

Meny Harö

319:-

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

Dryckespaket

142:-

2009 San Medin Sauvignon Blanc, Torres, Curricó Valley ½ fl per person

Kaffe & te

Meny Sandhamn

515:-

Rökt laxtarta med laxrom, örtsallad, serverad med örtkräm 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

Dryckespaket

142:-

2009 San Medin Sauvignon Blanc, Torres, Curricó Valley 1 gl

2007 San Medin Cabernet Sauvignon, Torres, Curicó Valley 2gl

Kaffe/t

Skärgårdsbuffé

389:-

Nybakat bröd, spisknäcke, smör och färskost

Farfars currysill

Ört- och vitlöksgravad strömming

Inlagd sill

Lagrad ospaj

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

Vaniljpanna cotta med bärsås och apelsinsallad

Dryckesförslag

Mellanöl	36:-
Skärgårdssnaps, 5cl	72:-
Kaffe & te	24:-

Buffé Blasieholmen 455:-

Liten kycklingsaltimbocca med Serranoskinka och salvia

Vildsvinsbreasaola fylld med färskost och örter

Liten kalvfärsbiff med bbq-sås

Timjanmarinerade grönsaker och rotfrukter

Blandning av hårdbrynt skogssvamp

Rödbetor med chèvre och ruccola

Serranoskinka i tunna skivor med nicoiseoliver

Tomatsallad med mozzarella och basilika

Grillad paprika och zucchini med rostade pinjenötter

Tabouleh med quinoagryn

Marinerade oliver

Nybakat bröd och färskost

Panna cotta smaksatt med kardemumma och apelsin, serverad med jordgubbskompott och biscotti

Dryckesförslag:

2009 Gentil "Hugel", Hugel et Fils, Alsace	336:-
2008 Rosso Veronese, Zenato, Veneto	316:-