



A la Carte Meny 2017

ombord på m/y Charm & m/s Blue Charm
Samtliga priser exklusive moms

MENY DALARÖ 485 kr

SPARRISSOPPA

med löskokt ägg, kapris & krispig grönkål

SERRANOLINDAD FLÄSKFILÉ

potatisgratäng, kål, lök, rödbetor, friterad vitlök & sherrysås

SAFFRANSMUNK med honeycombglass och kanelpuder

MENY SANDHAMN 615 kr

KALIXLÖJROM

på toast med rödlök, crème fraiche, citron & dill

OXFILÉ

med hasselbackspotatis, bordelaise & bearnaisesås,

tomatsallad med gröna bönor samt tryffel

JORDGUBBAR med italiensk maräng & vaniljglass

MENY MÖJA 490 kr

HALSTRAD FLÄSKTERRIN

med senap, majonnäs, picklade rovor & rostad kummin

STEKT REGNBÅGE

med grillade kronärtskockor, sallad Nicoise & morotspuré

CHOKLADKAKA med karamellsås, vaniljglass och kanelpopcorn

MENY UTÖ 555 kr

GRAVAD LAX, SEJ OCH TONFISK

med ceviche på fänkål, Bloody Marydressing

KALVSTEK & KALVLÄGGSKROKETTER

sauterade primörer med potatis, örter, rödvinskyl

CRÉME BRULÉE med lakritspulver och marinerade jordgubbar

MENY GRINDA 575 kr

KANTARELLTOAST (ENDAST SENSOMMAR/HÖST)

med rökt sidfläsk och västerbottenost

RÖKT HÄLLEFLUNDRA

currybladsrisotto med gröna ärtor, ramslökssmör & ägg

FÄRSK PERSIKA- OCH BLÅBÄRSDELICE med vildhonung & kaksmulor

Värdinna Marianne Vult von Steijern 070-750 02 00

Kökschef Micael Karlsson 070-666 62 03