



À la Carte ombord M/Y Charm

(Minsta antal vid beställning 6 personer. Alla i sällskapet äter samma rätter)

Förrätter

TOAST SKAGEN

165 kr

med handskalade räkor på smörstekt bröd, toppad med löjrom och citron

Vintips: Chablis, Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, FR - 565kr/flaska

BUFFELMOZZARELLA

155 kr

med tomater från Karinstorp, fermenterad kampottpeppar, basilika, Parmigiano Reggiano 22 mån

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, AT - 495kr/flaska

KANTARELLTOAST

175 kr

med frystorkade lingon, persilja och Västerbottensost på smörstekt bröd (endast sensommar/höst)

Vintips: Zweigelt Alte Reben, Weingut Rabl, ÖST, - 505kr/flaska

VIT SPARRIS

165 kr

med citronmajonnäs, forellrom, rågsmulor och brynt smör (endast maj-juni)

Vintips: Magic Mountain Riesling, Weingut Josef Leitz, DE - 545kr/flaska

Varmrätter - fisk

POCHERAD TORSKRYGG

325 kr

med handskalade räkor, blåmuslor, shiisokrasse, dillpotatis, sjögräspulver och mussel- och äppelvelouté

Vintips: Bourgogne Blanc, Château Fuissé, Bourgogne, FR - 575kr/flaska

SOTAD RÖDING

295 kr

med brytböner, fänkålspollen, krossad potatis, champagnesås och kryddig krasse

Vintips: Riesling, Leitz out, Weingut Leitz, Trocken, Rheingau, DE - 510kr/flaska

SMÖRSTEKT GÖS

285 kr

med jordärtskockspuré, rökt sidfläsk, granskottspicklad rödlök, gräslök och en lätt rödvinskry

Vintips: Pinot Noir, Solas, Laurent Miquel, Languedoc-Roussillon, FR - 480kr/flaska

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA

345 kr

med säsongens primörer och potatis, svart citron, caviarhollandaise och örtsallad

Vintips: Ballard Lane Chardonnay, Central Coast, USA - 545kr/flaska

Varmrätter - kött

TIMJANSROSTAD OXFILE 325 kr

med marinerad spetsiskål, chilibakad potatis, svart vitlöksssky och choronsås

Vintips: Zinfandel, Seghesio Vineyards, Sonoma County, Kalifornien, US - 605kr/flaska

LÅNGBAKAD KALVENTRECOTE 315 kr

med säsongens primörer, potatisgratäng med grönkål och parmesan, tryffelbearnaise och kalvsky

Vintips: Chianti Classico, Brancaia, Toscana, ekologisk, IT - 540kr/flaska

SMÖRSTEKT HJORTYTTERFILE 315 kr

med gräddstuvad svamp, syltade granskott, rostade rotfrukter, picklad lök och lingon

Vintips: Barbera d' asti, Carlin de Paolo, Piemonte, IT - 495kr/flaska

HALSTRAT ANKBRÖST 295 kr

med potatis- och blomkålspuré, smörbakade morötter, syrlig silverlök och portvinsreduktion

Vintips: Morgon Bellevue, Beaujolais, Domaine Daniel Bouland, FR - 575kr/flaska

Desserter

MINIDESSERTER 3 st 150 kr

Crème brûlée med Tahiti-vanilj

Chokladfondant med passionsfruktscoulis

Säsongens paj med vaniljkräm

KLASSIKERN 115 kr

Crème brûlée på Tahiti-vanilj

OSTBRICKA 150 kr

tre goda ostar, marmelader och knäckekek

JORDGUBBAR 135 kr

med vaniljglass, jordgubbsmaräng, kaksmulor och atsinakrasse

CHOKLADFONDANT 125 kr

med halloncoulis, salt karamell, gräddfilspannacotta och verbana

Dryckestips: Vi har ett stort utbud av dessertviner och hjälper gärna till att utforma en unik smakupplevelse till er.

Snacks

Rökta mandlar och oliver 45 kr

Ost och korb 65 kr

Jordnötter och chilinötter 25 kr

Chips 35 kr

Chokladtryfflar till kaffet 45 kr