

Qrooz menyer & drycker

Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck

Menyer kan även tas fram i samråd med båtens krögare, allt är möjligt!

Innehåll och priser kan komma att ändras över tid beroende på tillgång och priser på råvaror.



BUFÉER

Qrooz båtmeny 695kr/pp (säljer mest historiskt)

Skagenröra på stekt surdegsbröd, handskalade räkor, picklad lök, dill och löjrom från Bottenviken

Ångbåtsbiff på Qrooz-vis med av Fällmans kött utvald styckdetalj, en blandning av säsongens lök, rostad crème på silverlök, kalvsky, tryffelsmör, friterad persilja och färskpotatis.

Rabarber och jordgubbskaka med crème på svart kardemumma och vit choklad

Vår & Sommar 795kr/pp

Hällefundra "sashimi/cheviche", yuzo, jalapeño, avocado, rädisa & algpulver

Kalventrecote, vitsparris, nässlor, toppmurklor & kyckling velouté

Mandelkaka, citrus, svartkardemumma & vit chokladcrème

Sommar & Höst 775kr/pp

Grillad pulpo, chimmi churri, tortilla, & rostad majs

Halstrad Gös, Tryffelstuvat kål, färskpotatis & löjrom från Bottenviken

Rabarber & krusbärskompott med mysli på kulturgrödor & citroncrème

Medelhavsstrand 765kr/pp

Hemgjord gnocci, kravodlad Hällstads svamp, brynt smör, lagrad soya, & svensk pecorino

Sotad linfångad tonfisk, kronärtskockspuré,

Barigoule kokta grönsaker & friterad kronärtskocka

Mascarpone cremé, kaffe, spritiga körsbär, chokladpulver & mjukkaka

BBQ Burger på Qrooz 495kr/pp

Nygrillade hamburgare på hängmörad högrev och bringa, strong cheddarströssel

på rökt sidfläsk och potatoe buns (hamburgerbröd) Rostad färskpotatis med gotländskt fänkålsfrö och ramslök, äpple och fänkålsslaw Avocadoröra med färsklök och grön tomat ...

forts... sid 2

forts fr BBQ buffé

... Hemkockt BBQ sås, parmesancreme och chimmi churri (argentinsk färsk örtvinigrette)
 Syltad rödlök Kryddörtsallad
 Rabarber & krusbärskompott med mysli på kulturgrödor & citroncreme.

Seafood Grill buffé 895kr/pp

Lätt bakat ostron med yuzu och Timutpepper
 Grillad pulpo emulsion på grillad purjolök, chorizoströssel
 Grillat sommarkål, reducerad grädde, riven tryffel, potatisfras och storkaviar
 Odlad Piggvar på ben, brynt smörskum, grillad citron
 Nykokt färskpotatis med ramslök & dill
Dessert: Rabarber & yoghurt sorbet, mandelkaka, ekologiska torkade blommor

Grab´n Go – kall mingelbuffé 465/person

Quesadilla med kronärtskocka, färskost, lime, chili & örter
 Cheviche på sotad linfångad tonfisk, mango, gurka, tomat, lime, chili & örter
 Reuben sandwich, pastrami rök oxbringa, surkål, lagrad cheddar, senapsmajonnäs
 Sparrissallad, lagradost cremé, rågbröds smulor
 Bocadillo med serrano, tapenade, färskost, paprika, baguette
Dessert: Krämig choklad, browniekrutonger, havssalt, marshmallows & Valencia mandel

Buffé sommaräng 575 kr/person

Kyld crème ninon med timjan och citron
 Nybakad kryddostpaj med råmarinerade primörer & forellrom ifrån Österdalälven
 Grillad kallskuren flankstek med kapis & krassecrème
 Lättgravad egenrökt regnbåge/röding efter tillgång
 Äpple & sellerisallad
 Cocktail med linfångad tonfisk, mango, gurka, färska örter, chili & yuzu
 Färskpotatissallad med sommarprimörer och grön örtvinägrett
 Nybakade baguetter med vispat brynt smör
Dessert: Rabarber och jordgubbskompott med vanilj/citroncreme och havrefras

100 % BBQ buffé 845 kr/person

Grillad grön sparris, krispiga salladsörter och lagrad ost
 Grillade kronärtskockor, tryffeldressing & gräslök
 Grillad egenstoppad korv efter säsong
 Grillad flankstek, ramslöksemulsion
 Grillade möra bläckfiskarmar
 Vår/sommar sallad med tunnhylvade betor & fänkål
 Grillat surdegsbröd med olivolja & vitlök
 Grillad tonfisk med grillad citrus & tomat
Dessert: Rabarber och jordgubbskompott, Tahiti vaniljkräm, citroncurd och maräng.

MENYER

Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck

Nordiska 5-rätters menyn (1135 kr/pp)

Lättbakat ostron, rökt grädde, krispigt kycklingskinn, gurka
 Rå hälleflundra, Karl-Johan svamp, smörig långbakad kålrot, färskost, "snö" av torkad ren
 Röding, krossad potatis med färska örter, dill och anjovisgrädde, rostad kavring
 Fantastisk fläskfilé av Linderösvin, färsk spetskål, färsk lök, tryffelsky och riven tryffel
 Granskottsglass, kryddkaka smulor, björnbär och fryst rårivet äpple.

Den gröna menyn: (685kr/pp)

Stekt gemsallad med reducerad lantgrädde, riven fryst blåmögelost ifrån Oviken,
 pistagenötter, pistageolja
 Mörbakad rotselleri, crème på selleri med miso, Hällestadssvamp, vit sparris, tryffel efter säson
 Yoghurt från Löfstad , frysta druvor, körsbär, bränd mandel, mandellikör, mjuk maräng

Meny 1 (715kr/pp)

Matjessill ifrån Noröna, brynt smör, smörpulver, purjolök kokt i veteöl, färskpotatis,
 krämigt ägg och dill
 Svensk gårdskyckling, len crème på blomkål, strössel på gula russin,
 rostade hasselnötter och picklad blomkål
 Försiktigt bakade aprikoser med tonkaböna och bergamott, rostad mandelglass, bränd mjuk maräng

Meny 2 (720kr/pp) (april-juni)

Hälleflundra "sashimi", crème på majrova, picklade senapsfrön, avlånga rädisor & krassesallad
 Grillad kalventrecote, frasig potatis, lagrad hårdost, grönsparis, smörad kalvsky, tomat o körvel
 Mandelkaka med rom, mjölkchoklad glass, salt kolacremé & körsbär

Meny 3 (720kr/pp)

63 gradigt Sanda ägg, rågrödströssel, Vänernlöjrom, brynt smörhollandaise
 24-timmar bakad oxkind, len pure på tidiga morötter och pumpa, vår/sommarkål, saltrostade
 pumpakärnor, smörad sky ifrån oxen och nyriver tryffel
 Fattiga riddare på surdegsbröd, choklad, färskost, havssalt, vaniljglass och rårörda hallon

Meny 4 (795 kr/pp)

Kryddhalstrade kammusslor, skummad ankleversås, friskt äpple och rostade hasselnötter
 Hällstekt svensk oxfile', sotad sparris, små rötter, tryffelbearnaise och kalvsky
 Krämig vit choklad med citron, smulad gräddfil, spannmåls müsli

Meny 5 (715kr/pp) (maj-juni)

Ny grillad grön sparris, äggcrème med tryffel, hyvlad svensk hårdost och rapsolja ifrån Säby
 Halstrad Torskfisk efter tillgång, ärtpuré med mynta, pistagenötter, pistageolja, spritärtor
 Granskottsglass, kryddkaka smulor, björnbär och fryst rårivet äpple

DRYCKER

Dryck i samråd med båtens krögare.

Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck

Nedan presenteras ett urval av goda drycker om passar Qrooz menyer. Har ni specifika önskemål som inte finns med nedan kan vi som regel tillgodose dessa.

Champagne JM Gobillard

Brut Tradition 375 cl:	460:-
Brut Tradition 750 cl:	905:-
Brut Blanc de Blancs:	925:-
Brut Grande Reserve:	925:-
Brut Cuvée Prestige Millésime:	990:-
Magnum Brut Grande Reserve:	1640:-
Magnum Brut Cuvée Prestige:	1880:-

Mousserande Frankrike

Crémant de Limoux Brut Nature Eko:	495:-
------------------------------------	-------

Mousserande Spanien

Cava Grand Barón Eko:	485:-
-----------------------	-------

Vita viner

Estaciones Verdejo (skruvkap):	485:-
Picpoul de Pinet Villa Blanche 2022 (skruvkap):	495:-
Chardonnay Villa Blanche 2021:	485:-
Domaine Ricardelle Chardonnay Emotion Bio 2020:	485:-
Rock n' Rolle Star 2019/20 :	495:-
Riesling Steffan Winter:	535:-
Gruner Veltliner - Österrrike:	565:-
Bourgogne Domaine Fond Moiroux 2021:	745:-

Rosé

Rock'n Rolle Baby :	485:-
Rosé Ricardelle Pinot Noir:	495:-

Röda viner

Estaciones Tempranillo - Spain:	485:-
Domaine Ricardelle Margot Bio 2020 (Cab. Sauv-Merlot):	485:-
Rock'n Rolle Rebel 2018:	485:-
Les Passionnés Domaine Laougué 2019 (Madiran):	495:-
Rosso Toscana 2015 - Italien: (Sangiovese, Syrah, Merlot)	495:-
Lamberti Ripasso 2018:	525:-
CDR Villages Plan De Dieu 2019 Domaine Eric Martin Rhonedalen (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	525:-

Övrigt

Kaffe från Kersh lokala kafferosteri	40kr/pp
Drinkar som t. ex. GT 4cl från	116kr/st
ÖL från	50kr/fl
Läsk & vatten från	32kr/fl

Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck