

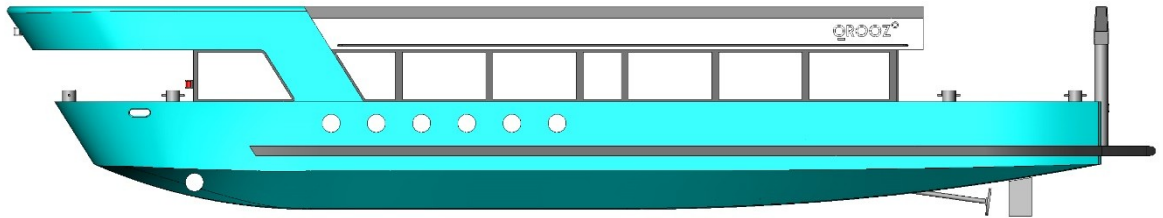
## QROOZ MIDDAGSMENYER

Njut av specialmenyer sammanställda av båtens kockar!

Samtliga menyer kan fås som vegetariskt, veganskt eller annat alternativ på förfrågan.

OBS! Pris per person gäller vid minst 15 personer. Vid färre än 15 personer tillkommer kostnad för serveringspersonal.

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



---

**Drinktilltugg (145 kr/pp)****3 st olika komponerade efter säsong – 1 fisk, 1 kött, 1 vegetarisk.****Chips & saltapinnar 65kr/pp****”Qrooz båtmeny” 685 kr/pp**

- 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.. 795 kr/pp**

- Hälleflundra ”sashimi/cheviche”, yuzo, jalapeno, avocado, rädisa & algpulver
- Kalventrecote, vitsparris, nässlor, toppmurklor & kyckling velouté
- Mandelkaka, citrus, svartkardemumma & vit choklad crème

**Sommar höst.. 775 kr/pp**

- Grillad pulpo, chimmi churri, tortilla, & rostad majs
- Halstrad gös, Tryffelstuvad kål, färskpotatis & löjrom från Bottenviken
- Rabarber & krusbärskompott med mysli på kulturgrödor & citron crème

**”Medelhavsstrand” Pris 765 kr/ pp**

- Hemgjord gnocci, kravodlad Hällstads svamp, brynt smör, lagrad soya, & svensk pecorino
- Sotad linfångad tonfisk, kronärtskockspuré, Barigoule kokta grönsaker & friterad kronärtskocka
- Mascarpone crème, kaffe, spritiga körsbär, chokladpulver & mjukkaka

**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 fläskfile' 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 blåmögelseost ifrån Oviken, pistagenötter, pistageolja
- Mörbakad rotselleri, crème på selleri med miso, Hällestadssvamp, vit sparris, tryffel efter säsong
- 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 gårdskvackling, 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, avlång rädisor & krassesallad
- Grillad kalventrecote, frasig potatis, lagrad hårdost, grönsparis, smörad kalvsky, tomat och körvel
- Mandelkaka med rom, mjölkchoklad glass, salt kolacreme & körsbär

**Meny 3 (720kr/pp)**

- 63 gradigt Sanda ägg, rågbrödströssel, 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 ancleversås, 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, ärtpure med mynta, pistagenötter, pistageolja, spritärtor
- Granskottsglass, kryddkaka smulor, björnbär och fryst rårivet äpple

### **BBQ Burger på Qrooz (495kr/pp)**

- Nygrillade hamburgare på hängmörad högrev och bringa, Seriously strong cheddar, strössel på rökt sidfläsk, Potato buns
- Rostad färskpotatis med Gotländskt fänkålsfrö och ramslök
- Äppel och fänkålsslaw
- Avocadoröra med färsklök och grön tomat
- Hemkokt BBQ sås, parmesancremé och chimmi churri (argentisk färsk örtvinaigrette) Syltad rödlök
- Kryddörtsallad
- Rabarber & krusbärs kompott med mysli på kultur grödor & citron cremé

### **BUFFÉER PÅ QROOZ**

#### **Seafood Grill buffé Pris 895kr/pp**

- Lättbakat ostron med yuzu och Timutpepper
- Grillad pulpo emulsion på grillad purjolök, chorizoströssel
- Grillad vår eller sommarkål, reducerad grädde, riven tryffel, potatisfras och stör kaviar
- Odlad Piggvar på ben, brynt smörskum, grillad citron
- Nykokt färskpotatis med ramslök & dill
- Rabarber & yoghurt sorbet, mandelkaka, ekologiska torkade blommor

#### **BBQ buffé 845 kr/person**

- Grön sparris, krispiga salladsörter och lagrad ost
- Barigoule kokta kronärtskockor, tryffeldressing & gräslök
- Grillad egenstoppad korv efter säsong
- Grillad flankstek
- Grillade möra bläckfiskarmar
- Vår/sommar sallad med tunnhylade betor & fänkål
- Grillat surdegsbröd med olivolja & vitlök
- Grillad tonfisk med grillad citrus & tomat
- Hemkokt BBQ sås, parmesancremé och chimmi churri (argentisk färsk örtvinaigrette)
- Rabarber och jordgubbskompott, Tahiti vaniljkräm, citroncurd och maräng

#### **Buffé sommaräng 575 kr/person (kall)**

- Kyld crème ninon med timjan och citron
- Nybakad kryddostpaj med råmarinerade primörer & forellrom ifrån Österdalälven
- Grillad kallskuren flankstek med kapris & 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/citroncrème och havrefras

**"Grab 'n Go" / mingellbuffé (kall) 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 crème, rågrödssmulor
- Bocado med serrano, tapenade, färskost, paprika, baguette
- Krämig choklad, browniekrutonger, havssalt, marshmallows & Valencia mandel

**DRYCKER**

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: 495:-

(Sangiovese, Syrah, Merlot)

Lamberti Ripasso 2018: 525:-

CDR Villages Plan De Dieu 2019 Domaine Eric Martin (Rhonedalen): 525:-

(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

Kaffe från Kersh lokala kafferosteri 40kr/pp

Enklare drinkar som t. ex. GT 4or från 116kr/st

ÖL från 50kr/fl

Läsk & vatten från 32kr/fl

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

