



**A la Carte Meny & Tre rätters (sid 4)**  
ombord på m/y Charm & m/s Blue Charm  
Samtliga priser exklusive moms

***Förrätter***

**SKALDJURSSOPPA**

med blåmusslor, räkor, dill och sockerärter 155 kr

**KRÄMIG JORDÄRTSKOCKSSOPPA**

med sallad på rökt sidfläsk, skogschampinjoner och persilja 135 kr

**TOAST SKAGEN**

med handskalade räkor och toppad med löjrom från Kalix 165 kr

**S.O.S.**

3 sorters sill, inlagd strömming med Västerbottensost, rödlök, gräddfil och färskpotatis 135 kr

**KALIXLÖJROM MED SMÖRSTEKT TOAST**

crème fraiche, rödlök, gräslök och citron 185 kr

**CHARMS CHARKBRICKA – FAMILYSTYLE**

våra utvalda charkuterier och ostar med tillbehör 125 kr

**SKUREN RÅBIFF**

med dijonnaise, gulbeta, picklad lök, friterad kapris och krasse 165 kr

**TARTAR PÅ REGNBÅGSLAX**

yuzumajonnäs, sojatapioka, shiiso och forellrom 135 kr

**KANTARELLTOAST (ENDAST SENSOMMAR/HÖST)**

med rökt sidfläsk och västerbottensost 145 kr

**VIT SPARRIS (UNDER SÄSONG)**

hollandaise, forellrom och vattenkrasse 155 kr

### *Fiskrätter*

#### **POCHERAD TORSKRYGG**

dillkokt färskpotatis, räkor, 65-gradigt ägg, pepparrot och brynt smör 295 kr

#### **SMÖRSTEKT GÖS**

senapsmarinerad potatis, haricot verts, anjoviskräms och picklad lök 255 kr

#### **SOTAD REGNBÅGE**

med sallad Nicoise, bakade tomater, vattenkrasse och senapssås 235 kr

#### **ROSTAD HÄLLEFLUNDRA**

med grillad sparris, sotade tomater, champagnesås och råstekt potatis 315 kr

### *Köttätter*

#### **ÖRTMARINERAD OXFILÉ**

grillad spetskål, choronsås, kalvsky samt potatisgratäng 315 kr

#### **ROSTAT MAJSKYCKLINGBRÖST**

tomatsallad med gröna bönor och tryffel, rostad vitlökssky samt hasselbackspotatis 245 kr

#### **KALVENTRECÔTE**

halstrad grön sparris, sauce bearnaise samt potatispuré med rökt sidfläsk och gräslök 285 kr

#### **HELSTEKT LAMMROSTBIFF**

citrongratinerad potatis- och svartrot, rostad savoykål och ramslökspesto 265 kr

### *Desserter*

#### **SVENSKA EKOLOGISKA OSTAR**

urval från svenska mejerier med kex samt grön tomatmarmelad 125 kr

#### **CRÈME BRÛLÉE**

smaksatt med tahitivanilj 95 kr

#### **ÄPPELPAJ**

med kanel- och mandelbotten serveras med klassisk vaniljsås 105 kr

#### **CHOKLADMOUSSE**

persikogelé, hallonmaräng, salt karamell och rostad vitchoklad 115 kr

#### **JORDGUBBAR**

med jordgubbsmaräng och vår egen vaniljglass 115 kr

#### **RABARBERPANNACOTTA**

med mandelkaka, yoghurtkräm, inkokta rabarber och pistagenötter 105 kr

### *Trerätters menyer*

#### **MENY DALARÖ - 485 kr**

SPARRISSOPPA

med löskokt ägg, kapris och krispig grönkål

SERRANOLINDAD FLÄSKFILÉ

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

SAFFRANSMUNK med honeycomb glass och kanelpuder

#### **MENY SANDHAMN - 615 kr**

KALIXLÖJROM PÅ SMÖRSTEKT TOAST

Crème fraiche, rödlök, dill och citron

OXFILÉ med hasselbackspotatis, bordelaise & beanaisesås,  
tomatsallad med gröna bönor samt tryffel

JORGUBBAR med Italiensk maräng & vaniljglass

#### **MENY MÖJA - 490 kr**

HALSTRAD FLÄSKTERRIN

med senap, majonnäs, picklade rovor och rostad kummin

STEKT REGNBÅGE

med grillade kronärtskockor, sallad nicoise och morotspuré

CHOKLADKAKA med karamellsås, vaniljglass och kanel popcorn

#### **MENY UTÖ - 555 kr**

GRAVAD LAX

sej och tonfisk med ceviche på fänkål, bloody mary dressing

KALVSTEK och KALVLÄGGSKROKETTER

sauterade primörer med potatis, örter och rödvinskyl

CRÈME BRÛLÉE med lakritspulver och marinerade jordgubbar

#### **MENY GRINDA - 575 kr**

KANTARELLTOAST (endast under sensommar/höst)

med rökt sidfläsk och Västerbottensost

RÖKT HÄLLEFLUNDRA

curryblads risotto med gröna ärtor, ramlökssmör och ägg

FÄRSK PERSIKA och BLÅBÄRS DELICE

med vildhonung och kaksmulor