



À la carte ombord M/Y Charm

Förrätter

HUMMERSOPPA

155kr

med marinerade räkor, rågsmulor, dillolja och shiisokrasse

Vintips: Chateau-Fuisse, Bourgogne Blanc, Bourgogne, 2015, Frankrike - 420kr/flaska

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

135kr

med bakad svamp, persiljekrisp och makesallad

Vintips: Laurent Miquel, Solas Pinot Noir, Languedoc, 2017, Frankrike - 380kr/flaska

TOAST SKAGEN

165kr

med handskalade räkor, toppad med löjrom och citron

Vintips: Leitz out, Weingut Leitz, Rheingau, Riesling Trocken, 2016, Tyskland - 395kr/flaska

VIT SPARRIS

155kr

med dragonmajonnäs, parmesan, rågsmulor och brynt smör (ENDAST MAJ-JUNI)

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, 2017 Österrike - 390kr/flaska

LAXTARTAR

155kr

på lättgravad regnbåge med syrad gurka, citronkräm, dillkrisp och jungfrusallad

Vintips: Logan Wines, Chardonnay, Orange & Mudgee, 2016, Australien - 425kr/flaska

Varmrätter - fisk

POCHERAD TORSKRYGG

325kr

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

Vintips: Chateau-Fuisse, Bourgogne Blanc, Bourgogne, 2015, Frankrike - 420kr/flaska

SOTAD LAX

275kr

med ljummen sallad på gröna bönor, potatis, rädisor och anjovis samt en dillmajonnäs

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, 2017 Österrike - 390kr/flaska

SMÖRSTEKT GÖS

285kr

med jordärtskockspuré, picklad rödlök, rökt sidfläsk, gräslök och rödvinsås

Vintips: Laurent Miquel, Solas Pinot Noir, Languedoc, 2017, Frankrike - 380kr/flaska

Varmrätter - kött

TIMJANSROSTAD OXFILE 335kr

med rostad spetskål, gratinerad bakpotatis med bacon, syrlig rödvinssky och tomatemulsion

Vintips: Tenuta Sant'Antonio, Veneto, Corvina, 2017, Frankrike - 380kr/flaska

LÅNGBAKAD KALVENTRECOTE 305kr

med sotad grön sparris, ramslök- och potatiskaka, tryffelkräm och kalvsky

Vintips: Cascina Ballarin, Piemonte, Langhe Nebbiolo, 2015, Italien - 435kr/flaska

ROSASTEKT LAMMROSTBIFF 295kr

med gräddstuvad savoykål, bakade tomater, råstekta potatis och rosmarinsky

Vintips: Laurent Miquel, Solas Pinot Noir, Languedoc, 2017, Frankrike - 380kr/flaska

POLENTASTEKT MAJSKYCKLING 285kr

med potatispuré, rostade jordärtskockor, grönkålschips och citronvelouté

Vintips: Vintips: Logan Wines, Chardonnay, Orange & Mudgee, 2016, Australien - 425kr/flaska

Desserter

MINIDESSERTER 150kr

Crème brûlée med Tahitivanilj

Chokladfondant med hallonkompott

Vit chokladkräm med rom och gröna äpplen

KLASSIKERN 125kr

Crème brûlée på Tahiti-vanilj med färska hallon

SVENSKA OSTAR 145kr

Tre svenska gårdostar, grön tomatmarmelad och knäckeke

JORDGUBBE 115kr

Jordgubbar med vaniljgräde, kaksmulor och atsinakrasse

CHOKLAD 115kr

Chokladpannacotta med salt kola, mördeg, krispig karamell, passionsfrukt och yoghurt

Vintips: Ett dessertvin höjer en dessert ytterligare ett steg och finns både som ett lite sötare vin till choklad och gräde samt ett friskare vin till frukt och bär.

Vill ni att vi skapar en unik meny för just er så kan ni kontakta bokningsansvarig för fler förslag. Priserna är exklusive moms och vi reserverar oss för eventuella ändringar både i pris och innehåll.