



## À la carte ombord M/S Blue Charm

### Förrätter

#### TOAST SKAGEN

165kr

med handskalade räkor, toppad med löjrom samt citron

Vintips: Leitz out, Weingut Leitz, Rheingau, Riesling Trocken, 2018, Tyskland - 485kr

#### S.O.S.

145kr

3 sorters sill, inlagd strömming, Västerbottensost, rödlök, gräddfil och färskpotatis

Dryckestips: Lager och en snaps, 5cl - 126.40kr

#### KALIXLÖJROM

295kr

med smörstekt toast, crème fraîche, rödlök, gräslök och citron

Vintips: Jean-Marc Brocard, Chablis Sainte Claire, 2019 Frankrike - 550kr/flaska

#### RÅBIFF

165kr

av nötinanlår med tryffelmajonnäs, picklad lök, friterad kapris, puffad potatis och smörgäskrasse

Vintips: Barbera d'A'asti, Carlin de Paolo, Piemonte, Italien, 2020 - 490kr/flaska

#### LAXTARTAR

135kr

med rödbeta, citronkräm, syrad gurka, sjökorall och friterat rispapper

Vintips: Côte 228, Chardonnay, Languedoc, Frankrike, 2016 - 440kr/flaska

#### HALSTRAD GRÖN SPARRIS

135kr

med dragonmajonnäs, parmesan, rågsmulor och äggkräm

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, 2019, Österrike - 450kr/flaska

#### KANTARELLTOAST

145kr

på brioche med rökt sidfläsk, persilja och västerbottensostkrisp (ENDAST SENSOMMAR/HÖST)

Vintips: Scaia Garganega/Chardonnay, Tenuta Sant'Antonio, Veneto, 2019, Italien - 470kr

#### VIT SPARRIS

155kr

med holländaisesås på brynt smör och forellrom, dillkrisp samt örtsallad (ENDAST MAJ-JUNI)

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, 2019 Österrike - 450kr/flaska

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

## Varmrätter - fisk

### POCHERAD TORSKRYGG 295kr

med dillstompad färskpotatis, räkor, ägg, pepparrot och brynt smör

Vintips: Chateau-Fuisse, Bourgogne Blanc, Bourgogne, 2019, Frankrike - 580kr/flaska

### ROSTAD HÄLLEFLUNDRA 315kr

med sparrispotatis, ångad grön sparris, caviarhollandaise och örtsallad

Vintips: Domaine Marcel Deiss, Alsace, AOC Alsace Blanc, 2018, Frankrike, - 570kr/flaska

### SOTAD RÖDING 275kr

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

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, 2019 Österrike - 450kr/flaska

### SMÖRSTEKT GÖS 255kr

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

Vintips: Laurent Miquel, Solas Pinot Noir, Languedoc, 2019, Frankrike - 410kr/flaska

## Varmrätter - kött

### TIMJANSROSTAD OXFILE 315kr

med rostad spetskål, potatisterrine med rökt sidfläsk och gräslök, syrlig rödvinssky samt choronsås

Vintips: Tenuta Sant'Antonio, Veneto, Corvina, 2018, Frankrike - 420kr/flaska

### LÅNGBAKAD KALVENTRECOTE 285kr

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

Vintips: Cascina Ballarin, Piemonte, Langhe Nebbiolo, 2018, Italien - 585kr/flaska

### ROSASTEKT LAMM 265kr

med gräddstuvad savoykål, bakade tomater, råstekt potatis och rosmarinsky

Vintips: Laurent Miquel, Solas Pinot Noir, Languedoc, 2019, Frankrike - 410kr/flaska

### HALSTRAT ANKBRÖST 265kr

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

Vintips: Vintips: Côte 228, Chardonnay, Languedoc, Frankrike, 2019 - 440kr/flaska

## Desserter

### MINIDESSERTER

150kr

Crème brûlée smaksatt med Tahitivanilj  
Chokladfondant med passionsfruktscoulis  
Hallonpannacotta med mördeg

### KLASSIKERN

95kr

Crème brûlée på Tahiti-vanilj med färska hallon

### SVENSKA OSTAR

125kr

Tre svenska gårdsostar, grön tomatmarmelad och knäckekekex

### JORDGUBBE

115kr

Jordgubbar med vår egen vaniljglass, jordgubbsmaräng och kaksmulor

### ÄPPLE

115kr

Äppelkompott med tonkäräm, kanel, krispig karamell, äppelgelé samt mördeg

### HALLON

115kr

Lakritssmetana, hallonglass, kladdkaka, hallonkompott, citronmelissgelé, pistagenötter

### CHOKLAD

115kr

Bakad choklad med salt kola, passionsfrukt, frusen grekisk yoghurt samt rostad chokladkaka

### ”BANOFFE PIE”

115kr

Bananpannacotta med mjölkchokladglass, pajsmulor, vaniljgräddes och krispig banan

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