



## À la carte ombord M/Y Charm

(minsta antal vid beställning - 6 personer)

### Förrätter

#### RÅBIFF

185kr

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

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

#### JORDÄRTSKOCKSSOPPA

135kr

med bakad svamp, persiljekrisp och machesallad

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

#### TOAST SKAGEN

165kr

med handskalade räkor, toppad med löjrom och citron

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

#### VIT SPARRIS

155kr

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

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

#### LAXTARTAR

155kr

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

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

### Varmrätter - fisk

#### POCHERAD TORSKRYGG

325kr

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

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

#### SOTAD RÖDING

285kr

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

285kr

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

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

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.

## Varmrätter - kött

### TIMJANSROSTAD OXFILE 335kr

med rostad spetsस्कål, rökt sidfläsk, potatisgratäng, bakade tomater, syrlig rödvinssky och tomatemulsion

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

### LÅNGBAKAD KALVENTRECOTE 305kr

med sotad grön sparris, gremolatapotatis, tryffelkräm och kalvsky

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

### ROSASTEKT LAMMROSTBIFF 295kr

med gräddstuvad savoykål, bakade tomater, råstekta potatis och rosmarinsky

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

### HALSTRAT ANKBRÖST 295kr

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

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

## Dessert

### MINIDESSERTER 150kr

Crème brûlée smaksatt med Tahitivanilj  
Chokladfondant med passionsfruktcoulis  
Hallonpannacotta med mördeg

### KLASSIKERN 125kr

Crème brûlée på Tahiti-vanilj med färska hallon

### OSTBRICKA 145kr

Tre ostar, grön tomatmarmelad och knäckeke

### JORDGUBBE 115kr

Jordgubbar med syrlig vaniljkräm, jordgubbsmaräng, mördeg 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 gräddor 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.