



À la Carte ombord M/S Blue Charm

(Alla i sällskapet äter samma rätter)

Förrätter

TOAST SKAGEN

165 kr

med handskalade räkor, på smörstekt bröd, toppad med löjrom och citron

Vintips: Chablis, Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, FR, 2021 - 625kr/flaska

S.O.S.

165 kr

tre sorter av kockens utvalda sillar, inlagd strömming, Västerbottensost, rödlök, gräddfil och färskpotatis

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

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN

295 kr

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

Vintips: Champagne, Bollinger Special Cuvée Brut, FR, NV - 885kr/flaska

CHARKBRICKA

165 kr

med kockens utvalda delikatesser, cornichoner, oliver och kronärtskocka

Vintips: Corvina, Scaia, Tenuta Sant'Antonio, Veneto, IT, 2019 - 595kr/flaska

LAXTARTAR

165 kr

med sojamajonnäs, kimchisesam, syrad gurka och rispapper

Vintips: Riesling, Leitz out, Weingut Leitz, Trocken, Rheingau, DE, 2021 - 510kr/flaska

BURRATA

155 kr

med bakade tomater, basilika- och parmesankräm och surdegskrutonger

Vintips: Weingut Rabl, Kamptal, Grüner Veltliner, Langenlois, 2021, AT - 490kr/flaska

KANTARELLTOAST

175 kr

med rökt sidfläsk, persilja och Västerbottensost på smörstekt bröd (endast sensommar/höst)

Vintips: Côtes du Rhône, Domaine Santa Duc, Les Vieilles Vignes, ekologisk, FR, 2020 - 510kr/flaska

VIT SPARRIS

165 kr

med holländaisesås på brynt smör, forellrom, dillkrisp och örtsallad (endast maj/juni)

Vintips: Alsace, Domaine Marcel Deiss, AOC Alsace Blanc, biodynamisk, FR, 2020 - 580kr/flaska

Alla priser är för 2023, avser per person och är exklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar både i pris och innehåll. Kontakta oss för att skapa en unik meny enligt egna önskemål.

Varmrätter - fisk

POCHERAD TORSKRYGG

325 kr

med dillstompad potatis, handskalade räkor, 65-gradigt ägg, pepparrot och brynt smör

Vintips: Chablis, Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, FR, 2021 - 625kr/flaska

ROSTAD HÄLLEFLUNDRA

345 kr

med färskpotatis, ångad grön sparris, caviarhollandaise och örtsallad

Vintips: Riesling, Leitz out, Weingut Leitz, Trocken, Rheingau, DE, 2021 - 510kr/flaska

SOTAD RÖDING

295 kr

med "smashed potatis" brytböner, Champagnesås och kryddig krasse

Vintips: Chardonnay, Macon Villages la Roche Vineuse, Domaine Rijckaert, Bourgogne, FR, 2020 - 640kr/flaska

SMÖRSTEKT GÖS

285 kr

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

Vintips: Côtes du Rhône, Domaine Santa Duc, Les Vieilles Vignes, ekologisk, FR, 2020 - 510kr/flaska

Varmrätter - kött

TIMJANSROSTAD OXFILE

325 kr

med rostad spetskål, potatisterrine, örter, syrlig rödvinssky och choronsås

Vintips: Barbera d'asti, Carlin de Paolo, Piemonte, IT, 2020 - 495kr/flaska

LÅNGBAKAD KALVENTRECOTE

315 kr

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

Vintips: Chianti Classico, Brancaia, Toscana, ekologisk, IT, 2020 - 555kr/flaska

HJORTYTTERFILE

315 kr

med gräddstuvad svamp, rostade rotfrukter, picklad lök och lingon

Vintips: Nebbiolo, Alberto Ballarin, Piemonte, Langhe, IT, 2021 - 595kr/flaska

HALSTRAT ANKBRÖST

295 kr

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

Vintips: Zinfandel, Seghesio Vineyards, Sonoma County, Kalifornien, US, 2019 - 680kr/flaska



Desserter

MINIDESSERTER 3 st

150 kr

Crème brûlée på Tahiti-vanilj
Chokladfondant med passionsfruktscoulis
Vit chokladpannacotta med grön äppelpuré

KLASSIKERN

125 kr

crème brûlée på Tahiti-vanilj med färska hallon

SVENSKA OSTAR

fr. 150 kr

tre svenska gårdsostar, grön tomatmarmelad och knäckekekex

JORDGUBBAR

115 kr

med vaniljglass, jordgubbsmaräng och kaksmulor

PORTIONSBAKAD ÄPPELPAJ

125 kr

på mandelbotten med crème anglais

TROPISK CHOKLADFONDANT

125 kr

med kokospannacotta, mangocoulis och ananaskrisp

Dryckestips: Vi har ett stort utbud av dessertviner och hjälper gärna till att utforma en unik smakupplevelse till er.