



## À la Carte ombord M/Y Charm

(Minsta antal vid beställning 6 personer. Alla i sällskapet äter samma rätter)

### Förrätter

#### RÅBIFF

185 kr

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

Vintips: Pinot Noir, Solas, Laurent Miquel, Languedoc-Roussillon, FR, 2021 - 480kr/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

#### BURRATA

155 kr

med bakade tomater, basilika- och parmesankräm och surdegskrutonger

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

#### JORDÄRTSKOCKSSOPPA

135 kr

med bakad svamp, persiljekrisp och makesallad

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

#### 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

#### VIT SPARRIS

165 kr

med citronmajonnäs, forellrom, rågsmulor och brynt smör (endast maj-juni)

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

### Varmrätter - fisk

#### POCHERAD TORSKRYGG

325 kr

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

Vintips: Chablis, Sainte Claire, Jean-Marc Brocard, FR, 2021 - 625kr/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, rökt sidfläsk, potatisgratäng, bakade tomater, syrlig rödvinssky och tomatemulsion

Vintips: Barbera d'asti, Carlin de Paolo, Piemonte, IT, 2021 - 495kr/flaska

### LÅNGBAKAD KALVENTRECOTE 315 kr

med sotad grön sparris, gremolatapotatis, tryffelkräm och kalvsky

Vintips: Chianti classico, Brancaia, Casa 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 blomkålpuré, smörbakade morötter, syrlig silverlök och portvinsreduktion

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

## Desserten

### MINIDESSERTER 3 st 150 kr

Crème brûlée med Tahiti-vanilj

Chokladfondant med passionsfruktscoulis

Vit chokladpannacotta med grön äppelpuré

### KLASSIKERN 125 kr

Crème brûlée på Tahiti-vanilj med färska hallon

### OSTBRICKA fr. 150 kr

tre ostar, grön tomatmarmelad och knäckekek

### JORDGUBBAR 115 kr

med vaniljglass, jordgubbsmaräng och kaksmulor

### TROPISK CHOKLADFONDANT 125 kr

med kokos-pannacotta, mangocoulis och ananaskrisp

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

## Snacks

Rökta mandlar och oliver 45 kr

Ost och korv 65 kr

Jordnötter och chilinötter 25 kr

Chips 35 kr

Chokladtryfflar till kaffet 45 kr

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.