

VECKANS VEGETARISKA MENY

FÖRDRINK

Limoncello Spritz

4 cl Limoncello di Capri, 10 cl Eckerö Cuvée, soda **108:–**

FÖRRÄTT

Vegansk tofuskagen på kavring

Dryckesrekommendation:

Stallhagen Delikat, mellanöl 33 cl **62:–**

O.P. Anderson 4 cl **66:–**

VARMRÄTT

Riso al salto med fetaostcrème och pinjenötter

Dryckesrekommendation:

Voerzio Martini, Langhe DOC, Piemonte (Nebbiolo)

18 cl **108:–** 25 cl **150:–** 1/1 **389:–**

DESSERT

Chokladmousse med mandelkrokant, chokladkaka och hallonsås

Dryckesrekommendation:

G. Campagnola, Recioto della Valpolicella, Veneto, Italien 8 cl **72:–**

PRISER

3-rätters meny 360:– 2-rätters meny 330:–

Förrätt **100:–** Varmrätt **245:–** Dessert **90:–**



APERITIF

Den Gamle och Rabarbern

88:–

2 cl Sour Rhubarb, 2 cl rom, Red Soda

Dry Martini

103:–

3 cl gin, 1 cl torr vermouth, oliv

Hallonrus

88:–

4 cl Bacardi Razz, Red Soda

Rospiggens Gin & Tonic

101:–

4 cl Stockholms Bränneri Dry Gin, Fever Tree Tonic Water

Negroni

105:–

2 cl Campari, 2 cl gin, 2 cl Martini Rosso

SOMMARLUNCH

Båtens Caesarsallad 155:–

Chili- & vitlöksmarinerad scampi med mango- och kålsallad på tortillabröd 225:–

M/S Eckerös toast Oscar 225:–
Ryggbiff, handskalade räkor, choronsås, pommes

Vill du lyxa till det med lite bubbel?

Nicolas Feuillatte, Brut Réserve 20 cl 140:–



KAFFE

Kaffe/Te 29:–

Irish Coffee 93:–
4 cl Tullamore Dew, kaffe, vispad grädde

Kaffe Karlsson 93:–
2 cl Baileys, 2 cl Cointreau, kaffe, vispad grädde

Önskar du något gott till kaffet?

Båtens chokladtryffel 45:–

VECKANS MENY

FÖRDRINK

Limoncello Spritz

4 cl Limoncello di Capri, 10 cl Eckerö Cuvée, soda **108:–**

FÖRRÄTT

Smördegssflarn med Västerbottensost, kallrökt lax och gurk- och fänkålssallad

Dryckesrekommendation:

Stallhagen Honungsöl, mellanöl 33 cl **62:–**

Utö Snaps 4 cl **70:–**

VARMRÄTT

Abborrfilé med gräslökssås, dillkryddade räkor, kräftstjärtar

Dryckesrekommendation:

Roger Pabiot & Fils, Coteau des Girarmes, Pouilly Fumé, Loire (Sauvignon Blanc)

18 cl **107:–** 25 cl **149:–** 1/1 **385:–**

eller

Helstekt oxfilé med rödvinssås

Dryckesrekommendation:

Banfi, Brunello di Montalcino DOCG, Toscana (Sangiovese)

18 cl **128:–** 25 cl **177:–** 1/1 **459:–**

DESSERT

Chokladmousse med mandelkrokant, chokladkaka och hallonsås

Dryckesrekommendation:

G. Campagnola, Recioto della Valpolicella, Veneto, Italien 8 cl **72:–**

PRISER

3-rätters meny 430:– 2-rätters meny 400:–

Förrätt **100:–** Varmrätt **315:–** Dessert **90:–**