



HAPPY LOBSTER

ÄYRIÄISVATI

Puolikas hummeri, katkarapuja, savustettuja katkarapuja, marinoituja jättikatkarapuja, tiikerirapu, osteri, taskurapua, merirapua, jokirapua, kampsimpukkaa, sinisimpukoita, marinoituja vihersimpukoita, limeaiolia, Rhode Island -kastiketta

45,00 € | 450 SEK / hiö

ALKURUOAT

	€	SEK
Puolikas hummeri Limeaiolia ja Rhode Island -kastiketta	16,00	160
Savustettuja katkarapuja Limeaiolia ja Rhode Island -kastiketta	12,00	120
Sellerikeitto ja hiillostettua kampsimpukkaa	12,00	120
Katkarapu Skagen ja muikunmätiä Saaristolaisleipää	13,00	130
Graavattua kevyesti savustettua nieriää Kurkkua ja kermaviilikastiketta	11,00	110
Ohrattoa Paistettua tattia ja tuoretta tryffelä	(1/2) 10,00 (1/1) 18,00	100 180
6 kpl ostereita	12,50	125

PÄÄRUOAT

	€	SEK
Paistettua turskaa Kukkakaalipyreetä ja porkkana-voikastiketta	24,00	240
Miedosti savustettua lohta Verigreippihiloketta ja tillillä maustettua perunapyreetä	21,00	210
Paistettua kuhaa Perunaa, kananmunaa ja ruskistettua voita	28,00	280
Paistettua jättikatkarapua Valkosipulia, lämmintä vihannessalaattia ja korianterivinaigretteä	26,00	260

JÄLKIRUOAT

	€	SEK
Banoffee Banaania, karamellia ja kermavaahtoa	8,00	80
Jäädetyttyä jogurttia limellä Timjamilla maustettua vadelmahiloketta	8,00	80
Suklaabrownie Sitruhedelmäsalaattia ja appelsiinisorbetia	9,00	90
Juustovalikoima Hiloketta ja laivan näkkileipää	11,00	110

Lisätietoja ruokalajien allergeeneista saat henkilökunnalta.

SHELLFISH PLATTER

Half a lobster, shrimps, smoked shrimps, marinated king prawns, tiger prawn, an oyster, crab, langoustine, crayfish, scallop, blue mussels, marinated green mussels, lime aioli and Rhode Island dressing

45,00 € | 450 SEK / person

STARTERS

	€	SEK
Half a lobster Lime aioli and Rhode Island dressing	16,00	160
Smoked shrimps Lime aioli and Rhode Island dressing	12,00	120
Celeriac soup with grilled scallop	12,00	120
Shrimp skagen and vendace roe Archipelago bread	13,00	130
Cured and lightly smoked arctic char Cucumber and sour cream	11,00	110
Barley risotto Fried ceps and fresh truffle	(1/2) 10,00 (1/1) 18,00	100 180
6 pcs oysters	12,50	125

MAIN COURSES

	€	SEK
Pan-fried cod Cauliflower puré and carrot-butter sauce	24,00	240
Smoked salmon Blood grape compote and potato puré flavoured with dill	21,00	210
Pan-fried pike perch Potatoes, egg and browned butter	28,00	280
Pan-fried prawns Garlic, country style vegetable salad and coriander vinaigrette	26,00	260

DESSERTS

	€	SEK
Banoffee Banana, caramel and cream	8,00	80
Frozen yoghurt with lime Raspberry compote with thyme	8,00	80
Chocolate brownie Citrus fruit salad and orange sorbet	9,00	90
Cheese selection Compote and the ship's crispbread	11,00	110

Please consult the crew for more information about food allergens.

SKALDJURSFAT

En halv hummer, räkor, rökta räkor, marinerade jätteräkor, kungsräka, ostron, krabba, havskräfta, flodkräfta, kammussla, blåmusslor, marinerade grönmusslor, limeaioli och Rhode Island dressing

45,00 € | 450 SEK / person

FÖRRÄTTER

	€	SEK
En halv hummer Lime aioli och Rhode Island dressing	16,00	160
Rökta räkor Lime aioli och Rhode Island dressing	12,00	120
Sellerisoppa med grillad kammussla	12,00	120
Räkskagen med löjrom Skärgårdsbröd	13,00	130
Gravad lättrokt röding Gurka och gräddfilssås	11,00	110
Kornrisotto Karl-johan och färsk tryffel	(1/2) 10,00 (1/1) 18,00	100 180
6 st ostron	12,50	125

HUVUDRÄTTER

	€	SEK
Stekt torsk Blomkålspuré och morots-smörsås	24,00	240
Rökt lax Blodgrapekompott och potatispuré med dill	21,00	210
Stekt gös Potatis, ägg och brynt smör	28,00	280
Stekta jätteräkor Vitlök, varm grönsakssallad och koriandervinegrette	26,00	260

DESSERTER

	€	SEK
Banoffee Banan, kola och grädde	8,00	80
Fryst yoghurt med lime Hallonkompott smaksatt med timjan	8,00	80
Chokladbrownie Citrusfruktsallad och apelsinsorbet	9,00	90
Osturval Kompott och fartygets knäckebröd	11,00	110

Information om maträtternas allergener fås av personalen.

БЛЮДО С ДАРАМИ МОРЯ

Половина омара, креветки, копчёные креветки, маринованные гигантские креветки, тигровые креветки, устрица, краб, норвежский омар, речной рак, гребешок, голубые мидии, маринованные зелёные мидии, айоли с лаймом, соус «Род Айленд»

45,00 € | 450 SEK / чел.

ЗАКУСКИ

	€	SEK
Половина омара айоли с лаймом и майонез «Род Айленд»	16,00	160
Копчёные креветки айоли с лаймом и майонез «Род Айленд»	12,00	120
Суп из сельдерея и обжаренные на огне гребешки	12,00	120
Скаген с креветками хлеб с архипелага	13,00	130
Свежепросольный подкопчённый голец арктический огурец и соус из сливочной	11,00	110
Ячень жареными белыми грибами и свежий трюфель	(1/2) 10,00 (1/1) 18,00	100 180
6 шт. устриц	12,50	125

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	€	SEK
Жареная треска пюре из цветной капусты и морковный соус на сливочном масле	24,00	240
Подкопчённый лосось компот из кровавого грейпфрута и приправленное укропом картофельное пюре	21,00	210
Жареный судак картофель, яйцо и прожаренное сливочное масло	28,00	280
Гигантские креветки обжаренные с чесноком, тёплый овощной салат и соус-винегрет с кориандром	26,00	260

ДЕСЕРТЫ

	€	SEK
Banoffee Банан, карамель и взбитые сливки	8,00	80
Замороженный йогурт приправленный лаймом, тимьян и малиновый компот	8,00	80
Шоколадный брауни салат из цитрусовых и апельсиновое сорбе	9,00	90
Сырное ассорти из сыров дня джем и судовые хрустящие хлебцы	11,00	110

Информацию о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.