



HAPPY LOBSTER

ÄYRIÄISVATI

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

45,00 € | 432 SEK / hlö

ALKURUOAT

	€	SEK
Puolikas hummeri Aiolia ja Rhode Island -kastiketta	16,00	154
Savustettuja katkarapuja Aiolia ja Rhode Island -kastiketta	12,00	115
Skagen Katkarapu Skagen, rieskaa ja piparjuurta	14,00	134
Lohi ceviche Lohi- ja kampasimpukkacevichea, kurkkua ja avokadoa	16,00	154
Tomaattinen kala-äyriäiskeitto (v) (1/2) 14,00 134 Ruijanpallasta, jättikatkarapuja, siikaa, (1/1) 22,00 211 nieriää, sinisimpukoita ja aiolia		

PÄÄRUOAT

	€	SEK
Paahdettua nieriää Varhaisperunasalaattia, parsaa ja jokirapukastiketta	22,00	211
Hiillostettua siikaa Kantarelleja, pinaattia ja Hollandaisekastiketta	26,00	250
Höyrystettyä ruijanpallasta Bataattisosesta, rapeaa parmaskinkua ja samppanjakastiketta	29,00	278
Tiikerirapuja Basmatiriisiä ja kookos-currykastiketta	26,00	250
Chilimarinoitua tofua (v) Basmatiriisiä ja korianteria kookos-currykastikeessa	24,00	230

JÄLKIRUOAT

	€	SEK
Raparperia ja tuorejuustoa Mantelicrumblea	8,00	77
Mansikkasorbettia (v) Mansikkasalaattia ja mansikkakauracrumblea	8,00	77
Valkosuklaamoussea Karamellisoitua aprikoosia	8,00	77
Juustovalikoima Laivan leipää	11,00	106

Lisätietoja ruokalajien allergeeneista saat henkilökunnalta.
v = Saatavana vegaanisena

SKALDJURSFAT

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

45,00 € | 432 SEK / person

FÖRRÄTTER

	€	SEK
En halv hummer Aioli och Rhode Island dressing	16,00	154
Rökta räkor Aioli och Rhode Island dressing	12,00	115
Skagen Toast Skagen, tunnbröd och pepparrot	14,00	134
Lax ceviche Lax- och kammusselceviche, gurka och avocado	16,00	154
Tomatsoppa med fisk- & skaldjur (v) (1/2) 14,00 134 (1/1) 22,00 211 Hällefundra, jätteräkor, sik, röding, blåmusslor och aioli		

HUVUDRÄTTER

	€	SEK
Rostad röding Färskpotatisallad, sparris och flodkräftsås	22,00	211
Halstrad sik Kantareller, spenat och Hollandaisesås	26,00	250
Ångad hällefundra Sötpotatispuré, knaprig parmaskinka och Champagnesås	29,00	278
Tigerräkor Basmatiris och kokos-currysås	26,00	250
Chilimarinerad tofua (v) Basmatiris, koriander med kokos-currysås	24,00	230

DESSERTER

	€	SEK
Rabarber och färskost Mandelcrumble	8,00	77
Jordgubbssorbet (v) Jordgubbssallad och jordgubbshavrecrumble	8,00	77
Vitchokladmousse Karamelliserad aprikos	8,00	77
Osturval Båtens bröd	11,00	106

Information om maträtternas allergener fås av personalen.
v = Fås som vegansk

SHELLFISH PLATTER

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

45,00 € | 432 SEK / person

STARTERS

	€	SEK
Half a lobster Aioli and Rhode Island dressing	16,00	154
Smoked shrimps Aioli and Rhode Island dressing	12,00	115
Skagen Toast Skagen, flatbread and horseradish	14,00	134
Salmon ceviche Salmon and scallop ceviche, cucumber and avocado	16,00	154
Tomato soup with fish and shellfish (v) Halibut, king prawns, white fish, arctic char, blue mussels and aioli	(1/2) 14,00 (1/1) 22,00	134 211

MAIN COURSES

	€	SEK
Roasted arctic char Spring potato salad, asparagus and crayfish sauce	22,00	211
Glow-fried white fish Chanterelle, spinach and Hollandaise sauce	26,00	250
Steamed halibut Sweet potato puré, crispy Parma ham and Champagne sauce	29,00	278
Tiger prawns Basmati rice and coconut curry sauce	26,00	250
Chili marinated tofu (v) Basmati rice and coriander with coconut-curry sauce	24,00	230

DESSERTS

	€	SEK
Rhubarb and cream cheese Almond crumble	8,00	77
Strawberry sorbet (v) Strawberry salad and strawberry oatmeal crumble	8,00	77
White chocolate mousse Caramelized apricots	8,00	77
Cheese selection Ship's bread	11,00	106

Please consult the crew for more information about food allergens.
v = Available as vegan

БЛЮДО С ДАРАМИ МОРЯ

Половина омара, креветки, копчёные креветки, маринованные гигантские креветки, тигровая креветка, устрица, краб, норвежский омар, гребешок, голубые мидии, маринованные зелёные мидии, айоли и соус «Род Айленд»

45,00 € | 432 SEK / чел.

ЗАКУСКИ

	€	SEK
Половина омара Айоли, соус «Род Айленд»	16,00	154
Копчёные креветки Айоли, соус «Род Айленд»	12,00	115
Скаген Тост «Скаген», лепёшка и хрен	14,00	134
Севиче с лососем Лосось, севиче из гребешка, огурец, авокадо	16,00	154
Томатный суп (v) Палтус, гигантские креветки, сиг, голец арктический, голубые мидии, айоли	(1/2) 14,00 (1/1) 22,00	134 211

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	€	SEK
Жареный голец арктический Салат из молодого картофеля, спаржа, соус из речного рака	22,00	211
Сиг, обжаренный на огне Лисички, шпинат, голландский соус	26,00	250
Паровой палтус Пюре из батата, хрустящая пармская ветчина, соус на шампанском	29,00	278
Тигровые креветки Басмати-рис и кокосовый соус-карри	26,00	250
Тофу (v) Басмати-рис, кориандр в кокосовом соусе-карри	24,00	230

ДЕСЕРТЫ

	€	SEK
Ревень и сливочный сыр Миндальная крошка	8,00	77
Клубничное сорбе (v) Клубничный салат, клубнично-овсяная крошка	8,00	77
Мусс из белого шоколада Карамелизированный абрикос	8,00	77
Сырное ассорти Судовой хлеб	11,00	106

Информацию о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.
v = Возможна и вегетарианская сервировка

