



FÖRDRINK

PRE-DINNER DRINKS

135:-

Kir Royale

Mimosa

Aperol Spritz

Klassisk gin & tonic.....135/4cl

Uppgradera gärna till Hendricks Gin med gurka,
svartpeppar & ekologisk tonic från Danmark

*Upgrade to Hendricks gin with cucumber,
black pepper & organic tonic water from Denmark*

MOUSSERANDE SPARKLING WINE

Husets Cava.....99 / 445

Jeio Prosecco Superiore Organic Brut, Italien....110 / 495

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Mercier Grand Réserve NV..... 145 / 795

Moët & Chandon Impérial.....995

Mercier Rosé.....895

Moët & Chandon Impérial Magnum2195

TRE RÄTTERS MENY

THREE COURSES MENU

465:-

Ingefärsgravad lax serveras med avokado, wakame sjögräs, palsternackschips, ponzu, koriander samt toppas med sesamfrön
Ginger cured salmon served with avocado, wakame seaweed, parsnip chips, ponzu, coriander & sesame seeds



Oxfile serveras med potatispuré smaksatt med tryffel, rödvinssås toppas med rucola & bönor
Fillet of beef served with truffle flavored potato puré, red wine sauce, arugula & beans.

Kvällens dessert
Tonights dessert

VÅR HOVMÄSTARE REKOMMENDERAR

OUR HEAD WAITER RECOMMEND

3 rätters vinpaket med utvalda viner
3 course selected wine package
345:-

2 rätters vinpaket med utvalda viner
2 course selected wine package
245:-

FÖRRÄTT

STARTER

Wrångebäcksost med blandad sallad från Austadgård, polkabetor, körsbärstomat & fröknäcke toppas med vinegrette smaksatt med granatäpple
Swedish hard cheese with mixed salad from Austad farm, beet root, cherry tomato, vinegrette with pomegranate served with hard bread.

155:-

Ingefärsgravad lax serveras med avokado, wakame sjögräs, palsternackschips, ponzu, koriander samt toppas med sesamfrön
Ginger cured salmon served with avocado, wakame seaweed, parsnip chips, ponzu, coriander & sesame seeds

 145:-

VARMRÄTT

MAIN COURSE

Oxfile serveras med potatispuré smaksatt med tryffel, rödvinsås toppas med ruccola & bönor
Oxfile served with truffle flavored potato puré, red wine sauce & arugula & beans.

265:-

Halstrad röding serveras med färskpotatis, picklad rödlök, sparris, friséesallad smaksatt med champagnevinaigrette & musselvelouté
Char served with potato, pickled onion, asparagus, lettuce flavoured with champagne vinaigrette & veloute

 255:-

Pankofriterad aubergine serveras med pecorino ost, vattenkrasse, gula ärtor samt sås på rostad jalapeño & paprika
Pankofried eggplant served with Pecorino cheese, water cress, yellow peas & sauce with roasted jalapeño & pepper

215:-

BARNMENY KIDS MENU

Fettuccine Bolognese
Fettuccine Bolognese

95:-

Hamburgare med bacon, cheddar, tomat
serveras med pommes frites

* Kan även göras vegetarisk

*Hamburger with bacon, cheddar, tomato,
served with french fries*

*Can also be made vegetarian

125:-

Panerad torskfilé serveras med
grönsaksrudité, färskpotatis & dillkräm
*Breaded codfilé served with vegetables crudité,
potatos & dillcreme*

125:-

DESSERTER DESSERTS

Jordgubbspöset toppas med maräng &
Atsinakrasse
Strawberry Posset with meringue & Atsina cress

95:-

Klassisk cremé brûlée
Classic cremé brûlée

95:-

EFTER MATEN AFTER-DINNER DRINKS 135:- 4CL

Kaffe Karlsson

Captains Coffée

Irish Coffée



Sjömat med detta märke kommer från ett MSC-certifierat hållbart fiske.
www.msc.org/sv MSC-C-54562

RÖTT VIN **RED WINE**

GLAS / FLASKA

Pieropan Amarone, Veneto Italy.....	1795
The Butchers, Pinot Noir, Austria.....	125/595
Enzo Bartoli Barbera d'Asti, Piemonte Italy..	115/565
Power Malbec, Washington State USA	110/495
Husets röda/House red.....	89/415

VITT VIN **WHITE WINE**

GLAS / FLASKA

Hugel Gentil, Alsace France.....	135/625
Attitude, Sauvignon Blanc Loire, France.....	125/595
Powers Chardonnay, Washington State.....	125/595
Husets vita/House white.....	89/415

ROSÉ

GLAS / FLASKA

Enzo Bartoli, Rosato, Piemonte Italy.....	115/565
Husets rosé.....	95 / 425

ALKOHOLFRITT

NON-ALCOHOLIC

Billabong sparkling wine	69/345
Barrels & Drums non-alcoholic wine.....	59/290
Carlsberg Non Alcoholic 33 cl.....	46
Brooklyn Special Effects.....	59

Fråga din servitör om kvällens alkoholfria cocktails!

Ask your waiter about tonight non alcoholic cocktails!

ÖL & CIDER

BEER & CIDER

Eriksberg Lager, Sweden 50 cl	89
Erdinger Weissbier, Germany 50 cl	89
Stenungsbaden Pale Ale Sweden 33 cl.....	89
Staropramen, Czech Republic 33 cl	69
Carlsberg Hof, Sweden/Denmark 33 cl.....	59
Somersby cider pear/apple 33 cl	69

AVEC

AVEC

SINGLE MALT

Laphroaig 10.....	38/cl
Nikka from the barrel.....	46/cl

COGNAC

Grönstedts X.O.....	42/cl
Remy Martin VSOP.....	40/cl

RUM/RHUM/RON

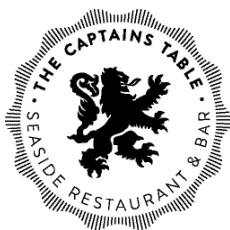
Zacapa 23.....	40/cl
Ron Esclava X.O.....	64/cl

CALVADOS

Louis de Lauriston Reserve.....	42/cl
---------------------------------	-------

GRAPPA

Sarpa Di Poli.....	42/cl
--------------------	-------



Tack för ikväll, vi hoppas att få
välkomna er igen till Stenungsbaden
och Captain's Table.

Thank you for tonight.

*We can't wait to see you again at
Stenungsbaden and Captain's Table.*