



FÖRDRINK

PRE-DINNER DRINKS

135:-

Kir Royale

Mimosa

Aperol Spritz

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

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

*Upgrade to Hendricks gin with cucumber & organic
tonic water from Denmark*
160/4cl

MOUSSERANDE SPARKLING WINE

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

Husets Cava.....95 / 445

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Mercier Grand Réserve NV..... 145/795

Moët & Chandon Impérial.....995

Moët & Chandon Impérial Magnum2195

TRE RÄTTERS MENY

THREE COURSE MENU

465:-

Brännvinsgravad lax med löjrom, körvel och
krutong på kavring samt granskotts aioli
*Swedish Vodka cured salmon with bleak roe, chervil,
dark rye bread croutons and spruce flavored aioli*

Oxfile med peppar sauterade grönsaker,
tryffelpotatispuré samt rödvinssås
*Fillet of beef with pepper sautéed vegetables,
truffle flavored potato purée & red wine sauce*

Kvällens dessert
Tonights dessert

VÅR HOVMÄSTARE REKOMMENDERAR

OUR HEAD WAITER RECOMMENDS

3 rätters vinpaket med utvalda viner
3 course selected wine package
355:-

2 rätters vinpaket med utvalda viner
2 course selected wine package
325:-

FÖRRÄTT

STARTER

Brännvinsgravad lax med löjrom, körvel och krutong
på kavring samt granskotts aioli

*Swedish Vodka cured salmon with bleak roe, chervil,
dark rye bread croutons and spruce flavored aioli*
195:-

Bakad comtè, inlagda kantareller, pumpakräm,
picklad lök, blandade örter och mangold smaksatt
med tryffelvinäger

*Comté with pickled chanterelles, pumpkin cream,
pickled onion, herbs and mangold flavoured with
truffle vinaigrette*
155:-

Betor med soltorkad tomat och örtsallad, röka
mandlar samt sherryvinäger

*Beets with sundried tomatoes, herb salad with
smoked almonds and sherry vinaigrette*
145:-

VARMRÄTT

MAIN COURSE

Oxfile med peppar sauterade grönsaker,
tryffelpotatispuré samt rödvinssås

*Fillet of beef with pepper sautéed vegetables,
truffle flavored potato purée & red wine sauce*
255:-

Rimmad stekt sejrygg med
potatispuré smaksatt med citron och brynt smör.

Serveras med rostad morot och mangold samt
mussel veloute, basilikaolja och senapsört
*Cured and fried saithe with potato puré flavored with
lemon and browned butter. served with roasted
carrots, mangold, mussel velouté, basil oil and
mustard green*

 245:-

Pankofriterad aubergine serveras med pecorino ost,
gula ärtor, vattenkrasse samt sås på
rostad jalapeño och paprika

*Panko fried eggplant served with pecorino, yellow
peas, watercress and a jalapeño and pepper sauce.*
215:-



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

DESSERTER DESSERTS

Chokladmousse gjord på Valrhona med vispad kanelgrädde, hjortron och atsinakrasse
Chocolate mousse made with Valrhona served with whipped cinnamon cream, cloudberry & atsina cress

95:-

Klassisk cremé brûlée
Classic cremé brûlée

95:-

Kvällens sorbet
Tonights sorbet

65:-

DESSERTVIN DESSERT WINE

Coteaux De Layon, France 95:-

Moscatel De Setúbal, Portugal 95:-

EFTER MATEN AFTER-DINNER DRINKS 145:- 4CL

Kaffe Karlsson
Baileys, cointreau, coffee & cream

Captains Coffee
Dark rum, cocoa liqueur, coffee & cream

Irish Coffee
Irish whiskey, brown suger, coffee & cream

Hazel Coffee
Frangelico, coffee & cream

RÖTT VIN RED WINE

GLAS / FLASKA

Pieropan Amarone, Italy.....	1795
Le Garrigues, Coteaux du Languedoc, France	145/675
The Butchers, Pinot Noir, Austria.....	135/625
William Cole, Carménère, Chile.....	130/615
Long Barn, Zinfandel, USA.....	125/585
Enzo Bartoli Barbera d'Asti, Piemonte Italy..	135/625
Husets röda/House red.....	95/425

VITT VIN WHITE WINE

GLAS / FLASKA

Domaine d Henri Chablis Les Allées, France.....	855
Pieropan Soave, Italy.....	695
Attitude, Sauvignon Blanc, France.....	625
Trénel Mâcon Villages, Chardonnay, France.	155/695
Lohas Viñedos, Macabeo, Spain.....	145/675
Raats, Chenin blanc, South Africa	145/675
Hugel Gentil, Alsace, France.....	135/625
Husets vita/House white.....	95/425

ROSÉ

GLAS / FLASKA

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

ALKOHOLFRIIT NON-ALCOHOLIC

GLAS / FLASKA

Billabong sparkling wine	69/345
Carlsberg non-alcoholic 33 cl.....	46
Brooklyn Special Effects.....	59

GLAS / FLASKA 37,5CL

Natureo non-alcoholic wine	75/165
----------------------------------	--------

ÖL & CIDER

BEER & CIDER

Eriksberg Lager, Sweden 50 cl	89
Erdinger Weissbier, Germany 50 cl	89
Stenungsbaden Pale Ale Sweden 33 cl	89
Grimbergen Blonde Ale, Belgium 33cl	89
Rådanäs Porter, Sweden 33 cl	89
Brooklyn Lager, USA 33cl	86
Lagunitas Indian Pale Ale, USA 33 cl	86
Corona, Mexico, 33cl	76
Staropramen, Czech Republic 33 cl	69
Carlsberg Hof, Sweden/Denmark 33 cl	59
Somersby cider pear/apple 33 cl	69

AVEC

SINGLE MALT

Lagavulin 16.....	55/cl
Laphroaig 10.....	43/cl
Highland Park 12.....	40/cl

COGNAC

Hennessy X.O.....	98/cl
Grönstedts X.O.....	58/cl
Remy Martin VSOP.....	51/cl

RUM/RHUM/RON

Zacapa 23.....	54/cl
Diplomatico Reserva Exclusiva.....	42/cl
Ron Barcelo Imperial.....	41/cl

CALVADOS/ ARMAGNAC

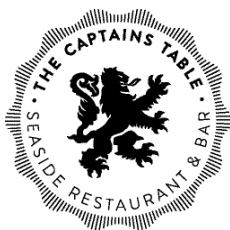
Armagnac Château du Tariquet X.O.....	64/cl
Boulard X.O.....	46/cl
Louis de Lauriston Reserve.....	42/cl

GRAPPA

ISA Amarone.....	48/cl
Fattoria di Cavalcaselle.....	36/cl

LIQUEUR

Strega.....	36/cl
Limoncello.....	26/cl
Amaretto.....	24/cl
Baileys.....	22/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.*