

# s/s BLIDÖSUND

## À la carte

### FÖRRÄTTER

STARTERS

**Fartygets silltallrik med klassiska tillbehör 170:–**

*The ship's pickled herring platter*

**Handskalade räkor på rågbröd 125:–**

*Hand peeled shrimps on rye bread*

**Rödbetscarpaccio, rostade pumpakärnor och lättsaltat crisp (V) 105:–**

*Beetroot carpaccio with pumpkin seeds and lightly salted crisp (V)*

### HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

**Klassisk Caesarsallad- välj mellan:**

**Handskalade räkor 185:–**

**Svensk ryggbiff 240:–**

*Traditional Caesarsallad with shrimps or beef*

**Stekt röding med forellrom & dillslungad potatis 325:–**

*Fried char with trout roe and dill potatoes*

**Ångbåtsbiff- enligt tradition med stekt lök och potatis 325:–**

*Steamboat sirloin steak - traditionally served with pan-fried onions and potatoes*

**Rostad blomkål med ugnsbakade rotfrukter, pinjenötter och romescosås (v) 225:–**

*Roasted cauliflower with oven baked root vegetables, pine nuts and romesco sauce (v)*

### DESSERTER

DESSERTS

**Skeppare Eric's glass med färska bär, mandel och punsch 125:–**

*Skipper Eric's ice cream with fresh berries, almonds and "punsch"*

**Hasselnötsmousse med hallon (v) 95:–**

*Hazelnut mousse with raspberries (v)*

**Chokladryffel smaksatt med Cointreau 45:–**

*Chocolate truffle with Cointreau*



Reservation för ändringar & prisjusteringar  
Reservation for changes & price adjustments



blidösundsbolaget