

Food Garden
CLASSICAL

MENY

Viking Cinderella

VIKING LINE

APERITIFER

SEK

¼ Champagne Drappier Carte d'Or, France.....	120:00
Dry Martini 3cl gin, 1cl dry vermouth, olive.....	55:00
Ellen 2 cl vodka, 1 cl lime gin, 2 cl Dubonnet, 2 cl cranberry juice.....	55:00
Red Sun 3 cl blueberry vodka, 1 cl crème de cassis, 2 cl cranberry juice, lime juice.....	55:00
Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	60:00
Madeira 8 cl – Dry Sercial 10yo Blandy's.....	55:00

FÖRRÄTT

Matjessill på Malaxlimpa med skivad nypotatis, hackat ägg och skirat dillsmör.....	77:00
Klassisk toast Skagen.....	95:00
Inkokt lax med pressgurka, Västerbottensostpaj och sauce verte.....	82:00
Halstrad tonfisksahimi på en bädd av rättika och chilismaksatt sjögräs serverat med citrongräsyoghurt (G).....	105:00
Oxfilecarpaccio med confiterade oliver och paprika serverat med färskrivan parmesanost och pinjenötsolja (G, L).....	77:00
Kall potatis- och purjolökssoppa med kallrökt ankbröst (G).....	72:00

HUVUDRÄTTER

Tomatiserad fisk- och skaldjurssoppa med rouille och vitlöksbaquette (G, L).....	205:00
Helstekt bergtunga med skirat gräslökssmör och färskrivan pepparrot (G, LL).....	235:00
Halstrad gösfilé med sparrisrisotto, kräftstjartpopcorn och Pernodspetsad beurre blanc sås.....	214:00
Tapenadebakad fjordlax på potatis- och fänkålsallad, vitlöksrostade cocktailtomater och basilikavinäggrett (G, L).....	184:00
Helstekt fläskfilé med chipotlechilismaksatt bearnaisesås och flodkräftstjärtar (G, L)	
150 g.....	158:00
250 g.....	179:00
Kalventrecôte med bacon- och vitlökssmör, rucolasallad och tomatvinäggrett (G).....	265:00
Helstekt oxfilé med anklevermousse, potatisgratängkaka och tryffelsås (G).....	255:00
Traditionell oxfilepepparstek (G).....	235:00
Lammfilé med sparris, ramslöks- och potatispuré samt rosmarinsbearnaise (G).....	230:00
Rosastekt ankbröst med potatisstrudel och apelsinsås (L).....	205:00
Cinderellas hamburgertallrik à la Food Garden.....	143:00

LÄTT & VEGETARISKT

Kall potatis- och purjolökssoppa med olivcrostini (V).....	99:00
Fänkålspolenta med bönrägù, vitlöksrostade tomater och basilikavinäggrett (G, L, V).....	117:00
Vegetarisk lasagne med kronärtskocka, oliver och tomatsås (L, V).....	115:00
Vegetarisk hamburgertallrik med pommes frites och tzatziki.....	115:00

DESSERTER

Viking Cinderellas dessertbord.....	119:00
Dessertbord med tillhörande dryckespaket	
4 viner á 2 cl.....	174:00
4 viner á 4 cl.....	229:00
Lime- och citrongräsmaksatt crème brulée med chilimarinerade jordgubbar (G).....	87:00
Kaffeglass med maräng serverad med stjärmaniskryddad apelsinsallad.....	82:00
Ugnsbakad rabarber med vit chokladsabayonne.....	77:00
Petit fours /st.....	15:00

(G) – märkta rätter serveras på förfrågan naturligt glutenfria (L) – märkta rätter serveras på förfrågan laktosfria (LL) – låglaktos (V) – vegetarisk rätt



VIKING CLUB –10 % medlemsrabatt



APERITIVES

SEK

¼ Champagne Drappier Carte d'Or, France.....	120:00
Dry Martini 3cl gin, 1cl dry vermouth, olive.....	55:00
Ellen 2 cl vodka, 1 cl lime gin, 2 cl Dubonnet, 2 cl cranberry juice.....	55:00
Red Sun 3 cl blueberry vodka, 1 cl crème de cassis, 2 cl cranberry juice, lime juice.....	55:00
Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	60:00
Madeira 8 cl – Dry Sercial 10yo Blandy's.....	55:00

APPETIZERS

Matjes herring on bread from Malax with sliced fresh potatoes, chopped egg and clarified dill butter.....	77:00
Classical Toast Skagen	95:00
Cooked salmon and pickled cucumbers, Västerbottens cheese pie and sauce verte.....	82:00
Charcoalled tuna sahimi on white radish and seaweed seasoned with chilli, lemongrass yoghurt (G).....	105:00
Beef carpaccio with olives confit and sweet pepper served with fresh grated parmesan and pine nut oil (G, L).....	77:00
Cold potato and leek soup with cold smoked duck breast (G).....	72:00

MAIN DISHES

Fish and seafood soup with tomatoes, rouille and garlic baquette (G, L).....	205:00
Fried lemon sole with clarified chives butter and fresh grated horseradish (G, LL).....	235:00
Charcoalled pike-perch with asparagus risotto, crayfish tail popcorn and beurre blanc sauce laced with Pernod.....	214:00
Baked fiord salmon in tapenade on potato and fennel salad, cocktail tomatoes roasted with garlic, basil vinegar (G, L).....	184:00
Whole fried fillet of pork crayfish tails and béarnaise sauce seasoned with chipotlechilli (G, L) 150 g.....	158:00
250 g.....	179:00
Veal entrecôte with bacon and garlic butter, rucola and tomato vinegar (G).....	265:00
Fillet of beef with duck liver mousse, potatoes au gratin and truffle sauce (G).....	255:00
Traditional tenderloin pepper steak (G).....	235:00
Fillet of lamb with asparagus, ramsons and potato puree, béarnaise sauce with basil (G).....	230:00
Medium fried duck breast with potato strudel and orange sauce (L).....	205:00
Cinderella's burger plate à la Food Garden.....	143:00

LIGHT & VEGETARIAN

Cold potato and leek soup with olives crostini (V).....	99:00
Fennel polenta with bean ragout and tomatoes roasted with garlic, basil vinegar (G, L, V).....	117:00
Vegetarian lasagne with globe artichoke and olives, tomato sauce (L, V).....	115:00
Vegetarian burger plate with French fries and tzatziki.....	115:00

DESSERTS

Viking Cinderellas dessert buffé	119:00
Dessert buffé with selected wines	
4 wines á 2 cl.....	174:00
4 wines á 4 cl.....	229:00
Crème brulée flavored with lime and lemon, strawberries marinated with chilli (G).....	87:00
Coffee ice cream with meringue, orange salad flavored with star anis.....	82:00
Baked rhubarb with white chocolate sabayonne.....	77:00
Petit fours /pc.....	15:00

(G) – naturally gluten-free on request (L) – naturally lactose-free on request (LL) – low lactose (V) – vegetarian course



VIKING CLUB – 10 % members benefit