

# Meny

## CANAPÉER - KOBBAR OCH SKÄR

Gubbröra med gräslök på sesamknäcke

Spenat och peccorinofylld laxrulle smaksatt med salvia på crostini

Litet knäcke med souvas (rökt reninnanlår) med pepparrot, äpple och selleri

Osttartlette med löjrom, rödlök och dill

Rullad på vildsvinsbresaola fylld med Karl Johansvamp, parmesan samt örter

Hummerskagen på hembakat rågröd med laxrom

Höns och gåslevermousse med dragonmarinerat äpple på rågröd

Serranolindad färsk grön sparris

Mandelskorpa med grönmögelost

Liten bruchetta med tapenad

\* \* \*

**Storlek 3x3 cm**

**Pris 35:-/ st**

## MENY ZACCO BOSS II

### Lunchrätter

- Kall inkokt lax med sauce verts syltade grönsaker och kokt färskpotatis 150:-
- Hemrimmad norsk lax med dillstuvad potatis och sommarsallad med parmesan 175:-
- Unggriskarré med sugersnaps, smålök, rosmarisky samt rostad potatis 160:-
- Wallenbergare med potatispuré, ärtor, rårörda lingon och skirat smör 160:-
- Ceasarsallad med kyckling, bacon, brödkrutonger och parmesanost (vegetariskt alt.) 150:-
- Arborio risotto med Karl Johan svamp och basilikapesto 145 :-

*Sommarsallad serveras till alla rätter*

### Förrätter

- Farfars currysill, örtgravad strömming och Dagmars inlagda sill, lagrad ost, Solmarka skärgårdsknäcke och smör. Serveras med kokt färskpotatis 85:-
- Kall peppar och enbärsrökt Vånölax med örtsås smaksatt med aceto balsamico, serveras med fänkålsdill och ärtskottssallad med sparrisknoppor 95:-
- Färsk sparris med Kalixløjrom, gräslöks crème fraîche och späda mangoldskott, serveras med senapsdressing 110:-
- Osttartlette på rågbröd med crème fraîche, gräslök samt rökt reninnanlår 105:-

### Varmrätter

- Kycklingbröst från Knäred med rostad vitlöksås, rostade svartrötter, sugersnaps, smålök, paprika och potatispuré smaksatt med vitlök och basilika 170:-
- Halstrad Mälargös med rödvinssås, vitvins bräserad fänkål, sugersnaps samt kokt rattepotatis med dill 195:-
- Kronhjortsfilé med Genevergräddsås, äppeltärningar, lättsockrade tranbär. Serveras med säsongens grönsaker och rostad mandelpotatis 225:-
- Norsk fjordlaxtimbal med kräftsås smaksatt med ingefära och Sauternes vin. Serveras med julienngrönsaker, kräftstjärtar samt kokt färsk potatis 185:-

## Dessерter

Rabarbercomsummé med vit chokladmousse, rostade pistagenötter samt färska jordgubbar 105:-

Mascarponecrème smaksatt med Valrhonachoklad och apelsinblomshonung. Serveras med färska jordgubbar och krossad mandelskorpa 85:-

Vaniljpannacotta med apelsin och jordgubbssås smaksatt med granatäpple 75:-

Hemgjord vaniljglass med färska jordgubbar 65:-

Chokladtryffel 25:-

Ostbricka som innehåller följande:

Riblichon (röd kittelost), Cobulommeers (vit mögelost), St: Mourin (sotad getost). Serveras med rökta mandlar, rädisor, blekselleri, nybakat bröd och Solmarka skärgårdsknäcke och hemgjord chutney 99:- / person

\* \* \*

*Vi har även exklusiva festmenyer som tillreds av kock ombord.  
Vid förfrågan begär våran kockmeny.*



## **BUFFÉER**

### **Buffé Möja**

Ristad och lättrökt rådjursfilé med äppeldragonsallad smaksatt med grapefrukt  
Sesamstekta kycklingspett  
Örtmarinerade lambracks  
Rökt laxtartar med forellrom på kronärtskocksboten  
Serranoskinka och getostfylld auberginerullad smaksatt med timjan  
Haricôtsvertsallad med rostade pinjenötter och ruccola  
Kronärtskockspuré med örtbodyakad havskraftstjört, serveras i sked  
Rullad på vildsvinsbresaola fylld med Karl Johansvamp, parmesan samt örter  
Potatissallad med kapris, rödlök och olivolja  
Nybakat bröd, Solmarka delikatess knäckebröd samt färskost  
Färsk bönsallad i vinegrette

#### **Dessert:**

Vit chokladmousse med jordgubbe och aceto balsamicosås serveras i glas

\* \* \*

**Pris 375:-/ person**

### **Buffé Dalarö**

Parmalindad grön färsk sparris med vinaigrette  
Ristad souvas (rökt reninnanlår)  
Potatissallad med kapris, rödlök och olivolja  
Kronärtskocksboten med tapenade  
Saltbakad potatis fylld med gubbröra  
Sallad på gula och röda tomater med buffelmozzarella och basilika  
Pastasallad med timjanmarinerade grönsaker  
Rökt lax med äppelkapris  
Örtöverbakad lambracks  
Nybakat bröd, Solmarka delikatess knäckebröd samt färskost

\* \* \*

**Pris 285:-/ person**

Fortsättning på nästa sida

### **Buffé Ljusterö**

Laxrulle fylld med spenat och salvia  
Limegravad lax med orientalisk senapsås  
Fänkålsgratinerad havskraftstjört  
Små gambas med vitlök och koriander  
Rosastekta lambracks med timjan  
Potatispuré smaksatt med citron och vitlök  
Linsremoulade på örtmarinerad babyskocka  
Ruccolasallad med plommontomat och rostade pinjenötter  
Kräfttimbal med Kalixløjrom  
Tomat och mozzarellasallad  
Nybakat bröd, Solmarka delikatess knäckebröd samt färskost

\* \* \*

**Pris 285:-/ person**

### **Buffé Nämdö**

Örtgravad stömming  
Inlagd sill  
Løjroms ägg  
Gravad lax med senapssås  
Rökt lax med äppelkapris  
Rökt sik med dragonmarinerat äpple, serveras på skärgårdsknäcke  
Matjesill med hackat ägg och gräslök  
Saltbakad potatis med gubbröra  
Tomat och fetaostsallad  
Kokt färskpotatis  
Lagrad ost  
Nybakat bröd, Solmarka delikatess knäckebröd och färskost

\* \* \*

**Pris 215:-/ person**

## DRYCK

### Champagne

Pol Roger Brut NV 695:-  
 Pol Roger Cuvée Winston Churchill -96 1995:-

### Vita viner

Chenin Colombard, Domaine Maurel, Frankrike, -05 195:- / 60:-  
 Trimbach Riesling, F.E. Trimbach, Frankrike, -04 295:-  
 Sancerre Blanc, Domaine Lucien, Frankrike, -04 425:-  
 Chablis, Cave de Chablis, Frankrike, -05 335:-  
 Château les Charmes Godard, Frankrike, -04 545:-

### Rosé vin

Bonny Doon Vin Gris de Cigare, Bonny Doon Vineyards, USA, -04 385:- / 100:-

### Röda viner

Vina Nora Crianza, Bodegas el Villar, Spanien, -02 215:- / 60:-  
 Valpolicella Classico, Brigaldala, Italien, -04 335:-  
 Le Mont Battois Rouge, Cave des Hautes Côtes, Frankrike, -05 340:-  
 Château Peyroutas, Terra Burdigala, Frankrike, -02 525:-  
 Château neuf du Pape rouge, Château Mont Redon, Frankrike, -03 545:-

### Söta viner

Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins, Frankrike, -04 (37,5) 350:- / 60:-  
 Quinta de la Rosa Ruby Port 'A' Lot 601, Quinta de la Rosa, Portugal 450:- / 60:-

### Öl / Vatten / Kaffe

Heineken 33 cl 40:-  
 Carlsberg Hof 33 cl 33:-  
 Lättöl 18:-  
 Mineralvatten och läsk 18:-  
 Kaffe och te 18:-

### Brännvin

Svenska nubbar 5cl 65:- fl  
 Absolut Vodka 15:- cl  
 OP Andersson 15:- cl

### Avec

Bailey´s	13:-	cl
Cointreau	15:-	cl
Punsch	13:-	cl
Remy Martin VSOP Cognac	22:-	cl
Lèopold Gourmel Cognac Age des Epices	45:-	cl
Calvados Boulard	22:-	cl
Calvados dom Frontaif	55:-	cl
Famous Grouse	20:-	cl
Johnny Walker Black Label	25:-	cl
Oban 10 år	25:-	cl
Mac Allan 12 år	25:-	cl
Mac Allan Eilan Gillan	32:-	cl
Laphroigh	25:-	cl
Glennfiddisch	25:-	cl
Grappa di Barolo 9 anni	32:-	cl

### Drink

4 cl drink	65:-
6 cl drink	95:-

