



MENY

VIKING LINE

APERITIFER

SEK

¼ Fleur de Champagne Brut, Duval-Leroy, France	122:50
Dry Martini 3 cl gin, 1 cl dry vermouthe, olive	51:00
Ellen 2 cl vodka, 1 cl lime gin, 2 cl Dubonnet, 2 cl cranberry juice	51:00
Red Sun 3 cl blueberry vodka, 1 cl crème de cassis, 2 cl cranberry juice, lime juice	51:00
Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau	61:00
Madeira 8 cl – Dry Sercial 10 y, Blandy’s	56:00

FÖRRÄTT

Sikrom med Västerbottensost- och mandelpotatisvåfla samt traditionella tillbehör	92:00
Toast Skagen på smörstekt åländskt svartbröd	87:00
Laxtartar med Dijonsenapssmaksatt potatis- och fänkålssallad (G)	92:00
Tonfisktataki med rättika och sesamfrömarinerat sjögräs (L)	102:00
Oxfilecarpaccio med färsk sparris, saltorkade tomater och hyvlad parmesanost	76:50
Lufttorkat ankbröst och lammpaté med färskt fikon och olivcrostini (G,LL)	97:00

HUVUDRÄTTER

Ugnsbakad gösfile med potatispuré, färskriven pepparrot och gräslöksvinägrett (G)	214:00
Helstekt bergtunga med knaperstekta champinjoner, räkor och skirat citronsmör (G,LL)	235:00
Halstrad röding med potatis- och sparrissallad samt rucola serverad med blåmussel-beurre blanc (G)	194:00
Limetagliatelle med gambas-räkor, marulkskinder och kräftstjärtar i aiolisås	143:00
Helstekt fläskfile 150 g / 250 g med chipotlechilismaksatt bearnaisesås och kräftstjärtar (G)	158:00 / 178:50
Kalventrecôte med skirat vitlökssmör samt tomat- och mozzarellaöverbakad potatis (G)	265:00
Lätrökt oxfile med murkelsås och råstekt potatispytt (G)	255:00
Traditionell oxfilepepparstek 170 g (G)	235:00
Lammrygg med oliv- och fetaostsallad samt rosmarinsky (G)	204:00
Confiterat anklår med portvinssky och potatispuré smaksatt med gotländsk tryffel (G)	178:50
Ella’s burger – hamburgare fylld med bacon- och cheddarostöverbakad 200 g hackad biff av nöt med sallat, biffomat och kryddgurksaioli, serverad med rotsakschips, pommes frites och kryddstark dipsås	143:00

LÄTT & VEGETARISKT

Tomattartar toppad med Caviart serverad med sockerärtpuré (G,L,V)	102:00
Sparrisrisotto på korngryn med aubergine- och linsflarn (L,V)	112:00
Tagliatelle all’Arrabiata (L,V)	117:50
Vegetarisk hamburgertallrik med tzatziki och pommes frites	102:00

DESSERTER

Viking Cinderellas dessertbord	117:50
Dessertbord med tillhörande dryckespaket – 4 viner á 2 cl / 4 cl	173:50 / 229:50
Choklad – Silvano Garcia Dulce Monastrell	
Efterrätt – Moscatel Oro, Torres	
Bakverk – Three Bridges Golden Mist Botrytis Semillon	
Ost – Tawny Port 20 yo, Niepoort	
Tiramisù med whisky-kolasås	76:50
Crème brûlée med chokladglass och Grand Marnier-marinerade jordgubbar (G)	87:00
Rabarbersoppa med champagnesorbete (G,L)	71:50
Petit fours /st	15:50

(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 Fleur de Champagne Brut, Duval-Leroy, France.....	122:50
Dry Martini 3 cl gin, 1 cl dry vermouth, olive.....	51:00
Ellen 2 cl vodka, 1 cl lime gin, 2 cl Dubonnet, 2 cl cranberry juice.....	51:00
Red Sun 3 cl blueberry vodka, 1 cl crème de cassis, 2 cl cranberry juice, lime juice.....	51:00
Dry sherry 8 cl – Palo Cortado de Jerez, Emilio Lustau.....	61:00
Madeira 8 cl – Dry Sercial 10 y, Blandy’s.....	56:00

APPETIZERS

Roe of lavaret with Västerbottens cheese, potato waffle and traditional trimmings.....	92:00
Toast Skagen on butter fried black bread from Åland Islands.....	87:00
Salmon tartare, potato and fennel salad seasoned with Dijon mustard (G).....	92:00
Tuna fish tataki with white radish and seaweed marinated with sesame seeds (L).....	102:00
Beef carpaccio with fresh asparagus, sun-dried tomatoes and parmesan flakes.....	76:50
Air-dried breast of duck with lamb pate, fresh fig and olive crostini (G,LL).....	97:00

MAIN DISHES

Pike-perch baked in the owen with pureed potatoes and fresh grated horseradish, chive wine vinegar (G).....	214:00
Whole fried lemon sole with crispy fried champignons, shrimps and clarified lemon butter (G,LL).....	235:00
Charcoaled arctic char with potato and asparagus salad and rucola, butter sauce with blue mussels (G).....	194:00
Lime tagliatelle with gambas, cheeks of monkfish and crayfish tails in aioli sauce.....	143:00
Whole fried pork fillet 150 g / 250 g with béarnaise sauce seasoned with chipotlechilli, crayfish tails (G).....	158:00 / 178:50
Veal entrecôte with clarified garlic butter, potatoes coated with tomato and mozzarella (G).....	265:00
Lightly smoked fillet of beef with raw fried potatoes and morel sauce (G).....	255:00
Traditional tenderloin pepper steak 170 g (G).....	235:00
Loin of lamb with olive and feta cheese salad, rosemary glaze (G).....	204:00
Duck leg confit with potato puree seasoned with truffle from Gotland, port wine glaze (G).....	178:50
Ella’s burgerplatter – hamburger filled with bacon and cheddar cheese coated minced beef steak 200 g, with salad, tomato and pickled cucumber aioli, served with root vegetable chips, French fries and spicy dip sauce.....	143:00

LIGHT & VEGETARIAN

Tomato tartare with vegetarian caviar and garden pea puree (G,L,V).....	102:00
Barley and asparagus risotto with aubergine and lentil chips (L,V).....	112:00
Tagliatelle all’Arrabiata (L,V).....	117:50
Vegetarian hamburger plate served with tzatziki and French fries.....	102:00

DESSERTS

Viking Cinderellas dessert buffé.....	117:50
Dessert buffé with selected wines – 4 wines á 2 cl / 4 wines á 4 cl.....	173:50 / 229:50
Chocolate – Silvano Garcia Dulce Monastrell	
Dessert – Moscatel Oro, Torres	
Pastry – Three Bridges Golden Mist Botrytis Semillon	
Cheese – Tawny Port 20 yo, Niepoort	
Tiramisù with whisky and fudge sauce.....	76:50
Crème brûlée with chocolate ice cream and strawberries marinated with Grand Marnier (G).....	87:00
Rhubarb soup with champagne sorbet (G,L).....	71:50
Petit fours /pc.....	15:50

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



VIKING CLUB –10 % members benefit

