

# FÖRRÄTTER

<b>LÖJROM</b> med frasig potatis och smetana	185
<b>BURRATA</b> med tomat och färska örter	155
<b>GRATINERAD HAVSKRÄFTA</b> med libbsticka och brynt smör	185
<b>SÄSONGENS TARTAR</b> med picklad kantarell, krispigt bovete och dijon	145

# SNACKS

Oliver	60
Rökta mandlar	60
Svensk Coppa	60
Västeråsgurka med smetana och egen honung	60
Almnäs tegel med svartpepparhonung	75
Fabrikens boquerones med vitlök och fläder	75

# VARMRÄTTER

<b>STEAK MINUTE</b> med bearnaise, tomatsallad och pommes frites	315
<b>FLÄSKSCHNITZEL</b> med smörslungade bönor, sardellsmör och råstekt potatis	280
<b>MJUKBAKAD RÖDING</b> med sotade primörer, romsås och smörslungad potatis	295
<b>HAMBURGARE</b> med karamelliserad lök, fabriksdressing och pommes frites + rökt sidfläsk och jalapeño-cheddar	190 50
<b>HONUNGSGLASERAD KYCKLING</b> med eldad kål, krutonger, citronette och manchego	205
<b>RISOTTO MED SMÖRSTEKT SVAMP</b> grönkål, sofritto, parmesan och hasselnötter	245

# TILLBEHÖR

Pommes frites	45
Smörslungad potatis	45
Grönsallad	45
Dijonaise	20
Bearnaise	40

*Informera personalen om eventuella allergier!*

# DESSERTER

<b>SMÖRSTEKT SOCKERKAKA</b> med bär & vaniljglass	115
<b>CHOKLADDOPPAD BROWNIE</b> med hasselnötter och salt karamell	120
<b>CITRONMARÄNGPAJ</b>	115
<b>GLASS &amp; SORBET</b> Fråga om dagens smaker. Pris per kula.	40
<b>CHOKLADTRYFFEL</b> Skånsk choklad och päroncognac	40
<b>AFFOGATO</b> Vaniljglass & espresso	65
<b>SORBET SPUMANTE</b> Sorbet & Cava 6 cl	95

# BARNMENY

<b>STEAK MINUTE</b> med bearnaise och pommes frites	135
<b>KÖTTBULLAR</b> med gräddsås, kokt potatis och lingon	105

# DRYCKER

## DRINKAR

First Gin & Tonic	145
Negroni	150
Bee's Knees	140
Aperol Spritz	130
Hugo	130
Bellini	130

## BUBBEL

	glas/flaska
Rigol – <i>Cava Brut</i>	120/495
Michel Gonet – <i>Blanc de Blanc NV Champagne</i>	190/980

## VITT VIN

Vinho Verde – <i>Alvarinho</i>	125/520
Cuvée les Bornes – <i>Sauvignon Blanc, Menetou-Salon Loire EKO</i>	150/720
Domaine Christophe et Fils – <i>Chablis</i>	170/830
Ricasoli Torricella – <i>Chardonnay, Toscana</i>	180/880

## RÖTT VIN

Les Grandes Coasses – <i>Gamay, Beaujolais</i>	125/520
Catherine Le Goeuil – <i>Côtes du Rhône EKO</i>	140/695
Tinpot Hut – <i>Marlborough, Pinot Noir</i>	180/920

## ÖL & CIDER

### Fat

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,8% 0,4 EKO	79
The Tale of a Whale, 4,8% 0,4	82

### Flaska

Gotlands Bryggeri Wisby Pils 5,2% 0,33	65
Melleruds Utmärkta Pilsner 4,5% 0,33	65
Gotlands Bryggeri Wisby Weisse 5,2% 0,5	72
Kiviks Äppelcider, torr, 4,5% 0,33	65

## ALKOHOLFRITT

Läsk – Coca Cola, Coca Cola zero	38
Törst – Citron, Ingefära, Fläder, Hallon	45
Richard Juhlin, Mousserande 0,2 l	79
Sigtuna Non Alcoholic Pale Ale 0,5%	55
Äppelmust	45

# MENY



## RESTAURANG & GÄSTHAMN

Steninge Slottsväg 411  
195 59 Märsta

tel. 073-023 55 04  
info@steningebrygga.se

Wifi: Steninge Brygga Gäst (lösenord SteningeGuest!)

Instagram: @steningebrygga

Facebook:

Steninge Brygga – En restaurang i Steninge Marina