

FÖRRÄTTER

LÖJROM

med potatiskaka, smetana, picklad lök,
citron och brynt smör 195

SVAMPKNYTEN

med skummad buljong och krispig ostronskivling 160

SÄSONGENS TARTAR

Nötinnanlår med krispig jordärtskocka, tryffel
och picklad silverlök 155/255

”CATCH OF THE DAY”

Fråga din servitör om dagens tavel-rätter!

SNACKS

Oliver	60
Mandlar	75
Svensk Coppa – lufttorkad fläskkarré	60
Västeråsgurka med smetana och egen honung	60
Almnäs tegel (pastöriserad ko-ost) med svartpepparhonung	75

VARMRÄTTER

RYGGBIFF

med bearnaise, sallad och pommes frites 325

BOUILLABAISSE

Fisk- och skaldjursgryta med tomat,
honungskrutonger och saffransaioli 275

HAMBURGARE

med karamelliserad lök, fabriks dressing
och pommes frites 195
+ rökt sidfläsk och jalapeño-cheddar 60

PUMPARISOTTO

med svartkål, rostade hasselnötter och
rostad pumpa 265

TILLBEHÖR

Pommes frites	45
Smörslungad potatis	45
Grönsallad	45
Bearnaise	40

Informera personalen om eventuella allergier!

DESSERTER

CHOKLADDOPPAD BROWNIE

med hasselnötter och salt karamell 120

ÄPPEL- OCH MANDELPAJ

med glass 125

GLASS & SORBET

Fråga om dagens smaker. Pris per kula. 40

CHOKLADTRYFFEL

Skånsk choklad och päroncognac 40

AFFOGATO

Vaniljglass & espresso 75

SORBET SPUMANTE

Sorbet & Cava 6 cl 95

BARNMENY

RYGGBIFF

med bearnaise och pommes frites 165

KÖTTBULLAR

med gräddsås, kokt potatis och lingon 135

DRYCKER

DRINKAR

First Gin & Tonic	150
Negroni	150
Bee's Knees med egen honung	155

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>	130/520
Cuvée les Bornes – <i>Sauvignon Blanc, Menetou-Salon Loire EKO</i>	150/720
Ricasoli Lutelia – <i>Chardonnay, Toscana</i>	155/750
Domaine Christophe et Fils – <i>Chablis</i>	170/830

RÖTT VIN

Catherine Le Goeuil – <i>Côtes du Rhône EKO</i>	140/695
Rabble – <i>Cabernet Sauvignon, Paso Robles</i>	170/830
Tinpot Hut – <i>Marlborough, Pinot Noir</i>	180/880

ÖL & CIDER

Fat

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

Flaska

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,5% 0,33	65
Gotlands Bryggeri Wisby Stout 5,0% 0,33	69
Gotlands Bryggeri Sitting Bulldog IPA 6,4% 0,33	69
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 Lager 0,5%	55
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