

# FÖRRÄTTER

## LÖJROM

Potatiskaka med västerbottenost, 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

### PÅ TAVLAN

Fråga din servitör om dagens tavel-rätter!

# SNACKS

Oliver 60

Mandlar 75

Svensk Coppa – lufttorkad fläskkarré 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

## SÄSONGENS TARTAR

Nötinnanlår med krispig jordärtskocka, tryffel, picklad silverlök och pommes 255

# TILLBEHÖR

Pommes frites 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>	130/520
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
Somersby Päroncider	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