

FÖRRÄTTER

OST-, TRYFFEL- OCH POTATISKROKETT med picklad lök och brynt smör	95
JORDÄRTSKOCKSSOPPA med krispigt sidfläsk och picklad lök	125
PILGRIMSMUSSLA med krispig chorizo och sotad majs	160
SÄSONGENS TARTAR Nötinnanlår med rödbeta, kapris, äggula och dijonsenap	155

VARMRÄTTER

RYGGBIFF med rökt sötpotatiskräm, halstrad broccoli och örtsky	325
BOUILLABAISSE Fisk- och skaldjursgryta med tomat, honungskrutonger och saffransaioli	275
FLÄSKSCHNITZEL med krispig potatis och tartarsås	235
ROSTAD BLOMKÅL med svamp, örtemulsion och rostade hasselnötter	225
SÄSONGENS TARTAR Nötinnanlår med rödbeta, kapris, äggula, dijonsenap och pommes frites	255

Informera personalen om eventuella allergier!

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	95
STICKY TOFFEE-KAKA med karamellsås och vaniljglass	115
GLASS & SORBET Fråga om dagens smaker. Pris per kula.	40
TRE SORTERS KAKOR	40
AFFOGATO Vaniljglass och espresso	75
SORBET SPUMANTE Sorbet och Cava 6 cl	95

BARNMENY

KYCKLINGNUGGETS med pommes frites & ketchup 85:-	85
KÖTTBULLAR med gräddsås, kokt potatis och lingon	95

TILLBEHÖR

Pommes frites	45
Grönsallad	45
Tryfflemulsion	35
Tartarsås	35

PÅ TAVLAN

Fråga din servitör om dagens tavel-rätter!

DRYCKER

ÖL & CIDER

Öl på fat

Budvar Premium Lager (0,4)	79
Lagunitas IPA (0,4)	82

Öl på flaska

Sigtuna Winter Ipa 6% 0,33	65
Sigtuna Midvinterblot Stout 9% 0,33	95
Wisby Weisse 5,0% 0,5	79
Sitting Bulldog IPA 6,4% 0,33	69
Wisby Stout 5,0% 0,33	69

Cider på flaska

Kiviks Äppelcider Torr 4,5% 0,33	65
Somersby Päroncider Söt 4,5% 0,33	65

VITT VIN

Husets vita	glas/flaska 130/520
Pascal Jolivet, Attitude Sauvignon Blanc, Loire	155/750
Domaine Christophe et Fils Chablis	170/830

RÖTT VIN

Husets röda	130/520
Catherine Le Goeuil Cotes du Rhone	140/695
Rabble Cabernet Sauvignon, Paso Robles	170/830

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
Somersby Päroncider Söt	45

INNAN MATEN

DRINKAR

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

BUBBEL

	glas/flaska
Husets Cava	130/520
Le Bullet Brut, <i>Champagne</i>	190/980

SNACKS

Gröna oliver	60
Marconamandlar	75
Dagens chark	60
Dagens ost	75

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

