

FÖRRÄTTER

OST-, TRYFFEL- OCH POTATISKROKETT
med picklad lök och brynt smör 95

LÖJROM
med krispig potatiskaka, smetana, picklad lök 165

SÄSONGENS TARTAR
på handskuret nötinnanlår med äggula, parmesan, dijon, picklad lök, rökt talg, ramslök, potatiskrisp 155

CHARK & OST
Två sorters utvald chark och en svensk hantverksost med våra egna fläderpickles, oliver, vitlökskrutonger och pepparhonung 105

VARMRÄTTER

RYGGBIFF
med confiterad potatis, ljumna primörer och brynt smör-hollandaise 315

SALADE NIÇOISE
med halstrad tonfisk, bakat ägg, primörer, oliver, sardelldressing och späda blad 290

KALVSCHNITZEL
med krispig potatis och örtsmör 275

LANGOS
på blomkål med svamp- och lökkräm, lagrad ost och tryffel 235

SÄSONGENS TARTAR
på handskuret nötinnanlår med äggula, parmesan, dijon, picklad lök, rökt talg, ramslök, potatiskrisp 255

HAMBURGARE 150g
med brioche, baconmarmelad, ost, rostad lök och chili. Serveras med krispig potatis och chilidipp. 275

DESSERTER

LJUMMEN MANDELKAKA
med rårörda bär och vispad grädde 105

CHOKLADPAJ
med hasselnötter och vaniljglass 115

GLASS & SORBET
Fråga om dagens smaker. Pris per kula. 40

TRE SMÅ SÖTSAKER 40

AFFOGATO
Vaniljglass och espresso 75

SORBET SPUMANTE
Sorbet och Cava 6 cl 95

BARNMENY

KYCKLINGNUGGETS
med pommes frites och ketchup 85

KÖTTBULLAR
med gräddsås, kokt potatis och lingon 95

TILLBEHÖR

Pommes frites 45
Krispig potatis 35
Grönsallad 45
Tryffelemulsion 35

PÅ TAVLAN

Fråga din servitör om dagens tavel-rätter!

DRYCKER

ÖL & CIDER
Budvar Premium Lager 5,0% 0,4 Fat 79
Lagunitas 6,2% 0,4 Fat 82

Öl på flaska
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 Päruncider Söt 4,5% 0,33 65

VITT VIN glas/flaska
Husets vita 130/520
Ricasoli "Lutelia", Chardonnay, Toscana 150/720
Pascal Jolivet "Attitude", Sauvignon Blanc, Loire 155/750

RÖTT VIN
Husets röda 130/520
Ricasoli Chianti, Sangiovese, Toscana EKO 140/540
Tinpot Hut, Pinot Noir, Marlborough 170/880

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 Päruncider Söt 45
Alkoholritt vin

Informera personalen om eventuella allergier!

INNAN MATEN

DRINKAR

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

BUBBEL

	glas/flaska
Husets Cava	120/520
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

