

FÖRRÄTTER

OST-, TRYFFEL- OCH POTATISKROKETT med picklad lök och brynt smör	95
LÖJROM med krispig potatiskaka, smetana, picklad lök	165
SÄSONGENS TARTAR Knivskuret nötkött 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
RYGGBIFF med confiterad potatis, ljumna primörer och brynt smöremulsion	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 Knivskuret nötkött 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

VARMRÄTTER

DESSERTER

LJUMMEN MANDELKAKA med rabarberkompott & kardemummagrädde	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

DRYCKER

ÖL & CIDER	
Budvar Premium Lager 5,0% 0,4 Fat	79
Lagunitas 6,2% 0,4 Fat	82
<i>Öl på flaska</i>	
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
<i>Cider på flaska</i>	
Kiviks Äppelcider Torr 4,5% 0,33	65
Somersby Päroncider Söt 4,5% 0,33	65
VITT VIN	glas/flaska
Husets vita	130/520
Ricasoli ”Lutelia”, <i>Chardonnay, Toscana</i>	150/720
Pascal Jolivet “Attitude”, <i>Sauvignon Blanc, Loire</i>	160/750
RÖTT VIN	
Husets röda	130/520
Michele Chiarlo, <i>Barbera D’Asti, Piemonte</i>	150/650
Tinpot Hut, <i>Pinot Noir, Marlborough</i>	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 Päroncider Söt	45
Alkoholfritt vin	95

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
Michel Gonet, Blanc De Blanc, <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

