

FÖRRÄTTER

INKOKT VIT SPARRIS med brynt smör och forellrom	175
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	120
RYGGBIFF med potatis, ljumna primörer och brynt smöremulsion	315
MJUKBAKAD RÖDING med smörslungade primörer, vitvinssås och två sorters rom	320
SMÖRSTEKT GNOCCHI med nässla, ramslök och grön sparris	255
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 pommes och chilidipp.	275

VARMRÄTTER

DESSERTER

LJUMMEN MANDELKAKA med rabarberkompott och vaniljglass	115
CITRON- OCH MARÄNGPAJ	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
Grönsallad	45
Tryffelemulsion	35

DRYCKER

ÖL & CIDER	
S:t Eriks Ljus 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
August Kessler, Riesling, Rheingau	150/700
Pascal Jolivet ”Attitude”, Sauvignon Blanc, Loire	160/750
RÖTT VIN	
Husets röda	130/520
Catherine Le Goeuil, <i>Côtes du Rhône EKO</i>	140/695
Michele Chiarlo, <i>Barbera D’Asti, Piemonte</i>	150/650
ALKOHOLFRITT	
Läsk – Coca Cola, Coca Cola zero	40
Törst – Citron, Ingefära, Fläder, Hallon	47
Richard Juhlin, Mousserande 0,2 l	79
Melleruds Alkohol fria pilsner 0,5% EKO	55
Sigtuna Non Alcoholic Lager 0,5%	55
Sigtuna Non Alcoholic Pale Ale 0,5%	55
Äppelmust	45
Somersby Päroncider Söt	45
Alkohol fritt vin	95

Informera personalen om eventuella allergier!

FÖRE 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 Bryggeri Gäst (lösenord SteningeGuest!)

Instagram: @steningebrygga

Facebook:

Steninge Bryggeri – En restaurang i Steninge Marina

