

Trerätters gruppmeny 525:–

Förrätter

Kallrökt hälleflundra

Morotspuré, dilleemulsion, citruspärlor, rostade hasselnötter och fänkålsallad

eller

Rosmarinhalstrad lammrygg

Grillad selleri, confiterad vitlök, fräsiga gula ärtor samt tomat- och löksallad med sherrydressing

Varmrätter

Halstrad gös

Hummerbisque, rostad palsternacka, knaperstekt ostronskivling och äppelcidercrudité

eller

Helstekt oxfilé

Citron-timjansås, rostad palsternacka, knaperstekt ostronskivling och sauterad savoykål

eller

Örtgrillad Secreto

Rostad vitlökssky, grillad paprika, lök, broccolini och jalapeñoemulsion

Varmrätterna serveras med potatiskompott smaksatt med Prostensost och persilja

Desserter

Hallon och choklad

Tonka, popcorn och kola

eller

Rabarberpaj (vegansk)

Lime, fänkål och vanilj

Komplettera menyn med en mellanrätt

Urval av ostar från svenska gårdsmejerier

Havsknäcke, salmbärskompott och gotländsk tryffelhonung

105:–

eller

Citrussorbet

Svartpeppar och olivolja

65:–

Trerätters vegetarisk meny 525:–

Citrusmarinerad zucchini

Vegansk salladsost, mandlar, friterad fänkål, semi-torkade tomater

Rotsellerirösti

Vitlöksbakad portabello med bönpuréfyllning och svampsky

Rabarberpaj (vegansk)

Lime, fänkål och vanilj

Salongens stora skaldjursbuffé 599:–

Urval av skaldjur: hummer, havskräftor, insjökräftor, räkor, rökta räkor, vinkokta blåmusslor, rökta musslor, krabba, varierande fiskrätter och hummersoppa. Serveras med smarriga tillbehör.

Serveras för minst 50 personer

Tvårätters lunchmeny 265:–

Birkas krämiga västkustdröm

Handskalade räkor, dillmajonnäs, senap, svartbröd, rödlök och gräslöksolja

Pocherad torskrygg

Persiljesmörsås, lökfrästa haricots verts, bakad morot och potatispuré

eller

Helstekt fläskfilé

Barolosås, lökfrästa haricots verts, bakad morot samt örtrostad potatis

eller

Tofutataki

Ponzusås, sesamrostad svamp, edamamebönor, friterad wonton och chilikyabetsu

Kaffe och vatten ingår.

Dryckespaket

Vinpaket 250:–

Rekommendationsviner som passar ihop med menyn:
16 cl till förrätt och 24 cl till huvudrätt.

Premium vinpaket 310:–

Premium-viner valda av fartygets sommelier: 16 cl till förrätt,
16 cl till huvudrätt samt 8 cl till efterrätt

Alkoholfritt dryckespaket 210:–

Utvalda alkoholfria drycker till för-, huvud- och efterrätt.

Kaffe & avec-paket 110:–

Kaffe och 4 cl cognac, whisky eller likör

Meddela om eventuell födoämnesintolerans (allergener). De flesta rätter kan vid behov specialanpassas. Gruppenyn förutsätter ett gemensamt menyval.

Birka
G O T L A N D