

MENY 2024

NYÅRSAFTON

I Restaurang Metropolitan

FÖRRÄTT

Syrad Röding

Pepparrotsmajonnäs - Regnbågsrom - Picklad Gurka -
Rågbrödskrutong - Brynt Smör - Dill - Gräslök

Eller

Råbiff

Pepparrotsmajonnäs - Friterad Kapris - Picklad Gurka -
Pommes Pinnes - Brynt Smör - Krasse

HUVUDRÄTT

Torskrygg

Trumpetsvamp & Ostronskivling - Bakad Lök - Havtornssmörsås -
Polkabeta & Krasse - Potatispuré - Västerbottensost

Eller

Reninnanlår

Trumpetsvamp & Ostronskivling - Bakad Lök - Sauce Bordelaise -
Polkabeta & Krasse - Potatispuré - Västerbottensost

EFTERRÄTT

Hjortronpavlova

Blommig Maräng - Myltade Hjortron - Rostade Mandelflarn -
Färskostkräm - Citron - Oxsalis


Stena Line

MENY 2024
NYÅRSAFTON

I Restaurang Metropolitan (Vegetarisk)

FÖRRÄTT

Råraka

Pepparrotsmajonnäs - Röd Tång Kaviar - Picklad Gurka - Rågbrödskrutong

HUVUDRÄTT

Jordärtskocka

*Trumpetsvamp & Ostronskivling - Bakad Lök - Polkabeta & Krasse -
Potatispuré - Västerbottensost*

EFTERRÄTT

Hjortronpavlova

*Blommig Maräng - Myltade Hjortron - Rostade Mandelflarn -
Färskostkräm - Citron - Oxsalis*

VINPAKET

NYÅRSAFTON

In The Restaurant Metropolitan

FÖRRÄTT

Brogsitter Mosel Riesling Trocken Organic

(för båda menyerna)

*En torr Riesling med inslag av gula äpplen och vita päron.
En elegant smak som avslutas av en uppfriskande ton av mineral.*

HUVUDRÄTT

La Chablisienne Petit Chablis

(serveras till fisk)

Fantastisk smak där gröna syrliga äpplen tar täten med toner av krusbär och lime.

Eller

Theodore Grasset Côtes Du Rhône Organic/Vegan

(serveras till kött)

En generös, fyllig och fruktig smak. En klassisk Cote du Rhone.

DESSERT

Moscatel Oro

Spanien

*Intensiv och mycket aromatisk med typisk muskatkaraktär
i en nästan russinlik stil med nyanser som drar åt nougat och choklad.
Smaken är fyllig och generöst söt som balanseras med en mjuk syra.*


Stena Line

MENU 2024

NEW YEARS EVE

In The Restaurant Metropolitan (Fish or Meat)

STARTERS

Lemon - Cured Arctic Char

*Horseradish Mayonnaise - Trout Roe - Pickled Cucumber -
Rye Bread Croutons - Browned Butter - Dill - Chives*

Or

Beef Tartare

*Horseradish Mayonnaise - Deep Fried Capers - Pickled Cucumber -
Pommes Pinnes - Browned Butter - Cress*

MAINS

Cod Loin

*Black Trumpet & Oyster Mushroom - Baked Onion - Butter & Buckthorn Sauce -
Chioggia Beet & Cress - Potato Purée - Västerbotten Cheese*

Or

Caribou

*Black Trumpet & Oyster Mushroom - Baked Onion- Sauce Bordelaise -
Chioggia Beet & Cress - Potato Purée - Västerbotten Cheese*

DESSERT

Cloudberry Pavlova

*Floral Meringue - Sweetened Cloudberries - Roasted Almond -
Cream Cheese - Lemon - Oxalis*



Stena Line

ADDITIONAL WINE PACKAGE
NEW YEARS EVE

In The Restaurant Metropolitan

STARTERS

Brogsitter Mosel Riesling Trocken Organic

(for both menus)

*A dry Riesling with aromas of yellow fresh apples with hints of white pears.
Intense elegant taste of apples, pears with final fresh minerality.*

MAINS

La Chablisienne Petit Chablis

(for the fish menu)

*Fantastic flavours where green and wonderfully tart apples
take the lead with notes of green gooseberries and lime.*

Or

Theodore Grasset Côtes Du Rhône Organic/Vegan

(for the meat menu)

*Generous, rich and highly concentrated in red fruit.
Very representative of its appellation*

DESSERT

Moscatel Oro

Spain

*The aroma is large and intense, very aromatic with typical nutmeg
character in an almost raisin-like style with nuances that draw towards nougat and
chocolate. The taste is full-bodied and generously sweet (without being heavy), balanced by
a soft acidity.*


Stena Line