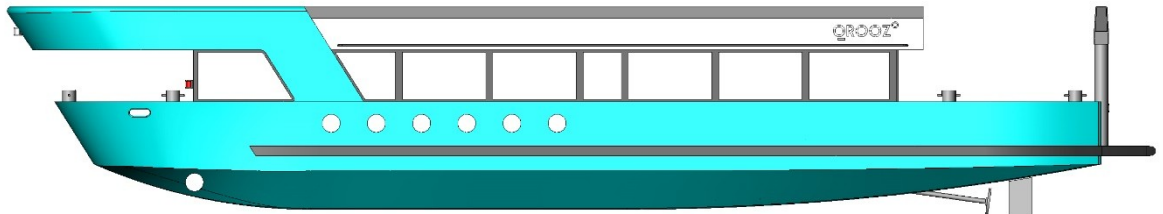


## QROOZ MENYER

Njut av specialmenyer sammanställda av båtens kokkar!

Samtliga menyer kan fås som vegetariskt, veganskt eller annat alternativ på förfrågan.

(Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck)



### Middagsmenyer

#### ”Qrooz båtmeny”

- Skagenröra på stekt surdegsbröd, handskalade räkor, picklad lök, dill och löjrom från Bottenviken
- Ångbåtsbiff på Qrooz-vis med av Fällmans kött utvald styckdetalj, en blandning av säsongens lök, rostad crème på silverlök, kalvsky, tryffelmör, friterad persilja och färskpotatis
- Rabarber och jordgubbskaka med crème på svart kardemumma och vit choklad

#### Vår sommar..

- Hälleflundra ”sashimi/cheviche”, yuzo, jalapeno, avocado, rädisa & algpulver
- Kalventrecote, vitsparris, nässlor, toppmurklor & kyckling velouté
- Mandelkaka, citrus, svartkardemumma & vit choklad crème

#### Sommar höst..

- Grillad pulpo, chimmi churri, tortilla, & rostad majs
- Halstrad gös, Tryffelstuvad kål, färskpotatis & löjrom från Bottenviken
- Rabarber & krusbärskompott med mysli på kulturgrödor & citron crème

---

### ”Medelhavsstrand”

- Hemgjord gnocci, kravadlad Hällstads svamp, brynt smör, lagrad soya, & svensk pecorino
- Sotad linfångad tonfisk, kronärtskockspuré, Barigoule kokta grönsaker & friterad kronärtskocka
- Mascarpone crème, kaffe, spritiga körsbär, chokladpulver & mjukkaka

### Nordiska 5-rätters menyn

- Lättbakat ostron, rökt grädde, krispigt kycklingskinn, gurka
- Rå hälleflundra, Karl-Johan svamp, smörig långbakad kålrot, färskost, "snö" av torkad ren
- Röding, krossad potatis med färska örter, dill och anjovisgrädde, rostad kavring
- Fantastisk fläskfile' av Linderösvin, färsk spetskål, färsk lök, tryffel och riven tryffel
- Granskottsglass, kryddkaka smulor, björnbär och fryst rårivet äpple

### Den gröna menyn

- Stekt gemsallad med reducerad lantgrädde, riven fryst blåmöglost ifrån Oviken, pistagenötter, pistageolja
- Mörbakad rotselleri, crème på selleri med miso, Hällestadssvamp, vit sparris, tryffel efter säsong
- Yoghurt från Löfstad , frysta druvor, körsbär, bränd mandel, mandellikör, mjuk maräng

### Meny 1

- Matjessill ifrån Noröna, brynt smör, smörpulver, purjolök kokt i veteöl, färskpotatis, krämigt ägg och dill
- Svensk gårdskyckling, len crème på blomkål, strössel på gula russin, rostade hasselnötter och picklad blomkål
- Försiktigt bakade aprikoser med tonkaböna och bergamott, rostad mandelglass, bränd mjuk maräng

### Meny 2

- Hälleflundra ”sashimi”, crème på majrova, picklade senapsfrön, avlånga rädisor & krassesallad
- Grillad kalventrecote, frasig potatis, lagrad hårdost, grönsparis, smörad kalvsky, tomat och körvel
- Mandelkaka med rom, mjölkchoklad glass, salt kolacreme & körsbär

**Meny 3**

- 63 gradigt Sanda ägg, rågrödströssel, Vänernlöjrom, brynt smörhollandaise
- 24-timmar bakad oxkind, len pure på tidiga morötter och pumpa, vår/sommarkål, saltrostade pumpakärnor, smörad sky ifrån oxen och nyriven tryffel
- Fattiga riddare på surdegsbröd, choklad, färskost, havssalt, vaniljglass och rårörda hallon

**Meny 4**

- Kryddhalstrade kammusslor, skummad ankleversås, friskt äpple och rostade hasselnötter
- Hällstekt svensk oxfile', sotad sparris, små rötter, tryffelbearnaise och kalvsky
- Krämg vit choklad med citron, smulad gräddfil, spannmåls müsli

**Meny 5**

- Ny grillad grön sparris, äggcrème med tryffel, hyvlad svensk hårdost och rapsolja ifrån Säby
- Halstrad Torskfisk efter tillgång, ärtpurè med mynta, pistagenötter, pistageolja, spritärtor
- Granskottsglass, kryddkaka smulor, björnbär och fryst rårivet äpple

**BBQ Burger på Qrooz**

- Nygrillade hamburgare på hängmörad högrev och bringa, Seriously strong cheddar, strössel på rökt sidfläsk, Potato buns
- Rostad färskpotatis med Gotländskt fänkålsfrö och ramslök
- Äppel och fänkålsslaw
- Avocadoröra med färsklök och grön tomat
- Hemkockt BBQ sås, parmesancremé och chimmi churri (argentisk färsk örtvinaigrette) Syltad rödlök
- Kryddörtsallad
- Rabarber & krusbärs kompott med mysli på kultur grödor & citron cremé

**BUFFÉER PÅ QROOZ****Seafood Grill buffé**

- Lättbakat ostron med yuzu och Timutpepper
- Grillad pulpo emulsion på grillad purjolök, chorizoströssel
- Grillad vår eller sommarkål, reducerad grädde, riven tryffel, potatisfräs och stör kaviar
- Odlad Piggvar på ben, brynt smörskum, grillad citron
- Nykokt färskpotatis med ramslök & dill
- Rabarber & yoghurt sorbet, mandelkaka, ekologiska torkade blommor

**BBQ buffé**

- Grön sparris, krispiga salladsörter och lagrad ost
- Barigoule kokta kronärtskockor, tryffeldressing & gräslök
- Grillad egenstoppad korv efter säsong
- Grillad flankstek
- Grillade möra bläckfiskarmar
- Vår/sommar sallad med tunnhylade betor & fänkål
- Grillat surdegsbröd med olivolja & vitlök
- Grillad tonfisk med grillad citrus & tomat
- Hemkokt BBQ sås, parmesancreme och chimmi churri (argentisk färsk örtvinaigrette)
- Rabarber och jordgubbskompott, Tahiti vaniljkräm, citroncurd och maräng

**Buffé sommaräng (kall)**

- Kylt crème ninon med timjan och citron
- Nybakad kryddostpaj med råmarinerade primörer & forellrom ifrån Österdalälven
- Grillad kallskuren flankstek med kapris & krassecrème
- Lättgravad egenrökt regnbåge/röding efter tillgång
- Äpple & sellerisallad
- Cocktail med linfångad tonfisk, mango, gurka, färska örter, chili & yuzu
- Färskpotatissallad med sommarprimörer och grön örtvinäggrett
- Nybakade baguetter med vispat brynt smör
- Dessert: Rabarber och jordgubbskompott med vanilj/citroncrème och havrefras

**"Grab´n Go"/ mingellbuffé (kall)**

- Quesadilla med kronärtskocka, färskost, lime, chili & örter
- Cheviche på sotad linfångad tonfisk, mango, gurka, tomat, lime, chili & örter
- "Reuben sandwich" pastrami rök oxbringa, surkål, lagrad cheddar, senapsmajonnäs
- Sparrissallad, lagradost crème, rågrödssmulor
- Bocado med serrano, tapenade, färskost, paprika, baguette
- Krämig choklad, browniekrutonger, havssalt, marshmallows & Valencia mandel

---

## Lunchmenyer

### Lunch

- 2 drinktilltugg efter säsong, av vilka en alltid är vegetarisk
- Grillad kalventrecoté, med dragon & libbsticka emulsion, säsongsgroent i olika färg och form.
- Minidessert efter säsongens frukter och bär

### eller

- 2 drinktilltugg efter säsong, av vilka en alltid är vegetarisk
- Halstrad finsk ekologisk lax med pepparrots-och krasse färskost, kokt citronpotatis och dillolja
- Bakad choklad i glas med salt kolasås och lättvispad lantgrädde

### Mingel Brunch

- Skagen med surdegs crisp & picklad rödlök
- Svartkål och broccolini sallad med vår egen gravade regnbågslax(odlad på Åland) med färska örter, gallringsgurka, råhyvlat fänkål & äggcremé
- Rostad sötpotatissallad, kronärtskockor, persilja & grillad paprika
- Chicken wing´s Buffalo style med stälkselleri
- Baguetter med lagrad Gruyere ost, örtskott och fikon marmelad
- Plättar med lätt vispad grädde och egen kokt sylt på blandade bär
- Juice, smoothie, kaffe & the

### Frukost

- Två små surdegs mackor med olika pålägg
- Färskpressad juice
- Ny bryggt kaffe eller te från Kersh lokala rosteri i Gustavsberg
- Liten bit kaffegodis

### Eftermiddagskaffe

- Ny bryggt kaffe eller te från Kersh lokala rosteri i Gustavsberg
- Liten kaffegodis buffé på 3 olika sorter

**Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck**