



VIKING LINE

Förrätter

Mozzarella-arancini 14€

marinerad tomat och pistagenöt

Toast Skagen på handskalade räkor 15€

och löjrom

Oxtartar 15€

och parmesanmajonnäs

1/1 oxtartar 29€

med pommes frites

Förrättsurval att dela på 21€ / pers.

Mixed Grill 52€ / pers.

Oxinnerfilé, lammrostbiff, fartygets lammkorv, Iberico-gris och rödräkor. Serveras med Caesarsallad, vitlöksbröd, pommes, aioli, chimichurri och bearnaise.

Tillreds för minst två personer. Mixed Grill-grillfatet har en tillredningstid på ca 30-45 min. från beställning till servering. Vi ber dig vänligen beställa denna rätt senast 30 min. innan köket stänger.

Chef's Choice

En omsorgsfullt utvald styckningsdel, vald för sin smak, mörhet och marmorering. Fråga servitören om tillgänglighet. Serveras med pommes och valfri sås.

Från grillen

Serveras med pommes frites

Iberico-gris 200 g 28€

Spanien

Kalventrecôte 250 g 31€

Tyskland / Holland

Lammrostbiff och korv 28€

Nya Zeeland

Oxinnerfilé 200 g 31€

Uruguay

Grillad öring 28€

Finland

Aubergine och tofu 26€

Sås / Dip 3€

Pepparsås / Rödvinssås / Bearnaisesås / Vitlöks-timjansmör / Chimichurri / Aioli / Rökt jalapenomajonnäs / Ört-citron beurre blanc

Sallad / Grönt 5€

Caesarsallad / Tomat- och basilikasallad med oliver / Grillade örtmarinerade champinjoner / Grillade grönsaker

Sides 4€

Vitlöksbröd / Krossad potatis med örter och parmesan / Bakad sötpotatis och rökt färskost / Pommes frites

Till kaffet

Jordgubbar 13€

Maräng och grädde

Rabarberpaj 13€

Vaniljglass



Champagne & Sparkling wines

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut, France	75 cl	39€
	12 cl	6,50€
Ruggeri Prosecco D.O.C.G. Quartese Brut, Italy	75 cl	44€
	12 cl	7,50€
Charles Heidsieck Brut Réserve Champagne, France	75 cl	65€
	12 cl	10,40€

White wines

Thomas Sattler Grüner Veltliner, Burgenland, Austria	75 cl	29€
	16 cl	6,20€
Tommasi Le Fornaci, Lugana D.O.C., Italy	75 cl	36€
Guado Al Tasso Vermentino, Toscana, Italy	75 cl	48€
	16 cl	10,30€
Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim, Alsace, France	75 cl	59€
	16 cl	12,80€
Louis Latour Rully Chardonnay, Côte Chalonnais, Bourgogne, France	75 cl	62€

Rosé wines

Gustave Lorentz Pinot Noir "Le Rosé", Alsace, France	75 cl	39€
	16 cl	8,40€

Red wines

Mezzacorona Teroldego Merlot, Trentino-Alto Adige, Italy	75 cl	29€
	16 cl	6,20 €
Tommasi Masseria Surani Primitivo di Manduria D.O.C., Puglia, Italy	75 cl	36€
	16 cl	7,70€
Michael David Winery 6th Sense Syrah, Lodi, California	75 cl	44€
Baron de Ley Gran Reserva, Rioja, Spain	75 cl	46€
	16 cl	9,90€
Napier Winery Red Medallion, Wellington, South Africa	75 cl	56€
Joseph Drouhin Santenay Pinot Noir, Bourgogne, France	75 cl	58€
	16 cl	12,40€
Tommasi Amarone Classico D.O.C.G. I Pianeti, Veneto, Italy	75 cl	62€
	16 cl	13,30€

Antinori Guado Al Tasso Il Bruciato, D.O.C. Bolgheri, Toscana	75 cl	66€
	16 cl	14,40€
Gaja Sito Moresco 2022, Piemonte, Italy	75 cl	85€

Sweet wines

Vajra Moscato d'Asti D.O.C.G., Italy	8 cl	6€
Château Violet Lamothe Sauternes, France	8 cl	7€

Beer

Heineken 0,0 %	33 cl	4,50€
Birra Moretti 4,6 %	33 cl	6,50€
Mariestads Export Lager 5,3 %	50 cl	7,20€
Viking Line IPA 5,9 %	44 cl	7,20€
Lagunitas IPA 6,2 %	33 cl	7,20€
Paulaner Weissbier 5,5 %	50 cl	7,50€
Stallhagen Baltic Porter 7 %	33 cl	7,50€

Non-Alcoholic beverages

Richard Juhlin Blanc de Blancs 0 %, France	12 cl	5€
Gröhl Sauvignon Blanc, Germany	16 cl	7,70€
DIVIN Vigneron Pinot Noir, France	16 cl	7,70€
Soft Drinks	33 cl	3,90€
Still / Sparkling water	50 cl	2,20€