

MENU



COCKTAILS

Det sägs att cocktails ska avnjutas i goda vänners sällskap, och vi kan inget annat än att hålla med.

Se till att avnjuta en eller flera av våra goda cocktails före eller efter maten eftersom då de rensar din palett före nästkommande rätt. Vi lovar, du blir inte besviken!

GRETA GARBO

En hyllning till en av världens största filmstjärnor på 1920 och 1930- talet. Hon var en regelbunden gäst här på The Strand, något vi är väldigt stolta över!

O.P Anderson Aquavit, aprikos, persika, citron, Peychaud's

DOCK OF THE BAY

När du sitter här på The Strand vid den mest kända viken i Stockholm, kommer denna cocktail att få dig att uppskatta din omgivning ännu mer.

Vodka, Dry Vermouth, agave sirap, Maraschino, citron, Peychaud's

THE CLOUDY CAPITAL

Vi har tagit guldet från norr i ett försök att bevara dess unika smak och färg. Denna cocktail har ett stort namn då den helt enkelt är fantastisk.

Mörk Rom, Benedictine D.O.M., hjortronsyrup, citron, Angostura

LAST PUNSCH

Vanligtvis avnjuts punsch på torsdagar med den traditionella ärtsoppan. Denna cocktail är gjord för att få torsdagskänsla hela veckan lång.

Punsch, Bourbon, Orange bitter, Angostura

GREEN BEE

Denna mocktail för tankarna till varma sommarnätter, doften av nyklippt gräs och surrande bin

Honung och ängsyrasyrup, lime, Ginger beer

RAZZMARY

En mocktail med karaktär, inspirerad av vår egen takträdgård där vi varje vår och sommar odlar våra egna örter och grönsaker

Hallon, rosmarin, citron, tonic

Alla cocktails 156/ Alkohol fria cocktails 98
Vi baserar alla våra cocktails på 5cl sprit

FÖRRÄTTER

Nässel- och spenatsoppa med crème fraîche och grillat surdegsbröd155

Grillad grön sparris med ängsyrahollandaise och oxsalissallad125

Biffartar med märgbenssmör, kräm på äggula, persilja, pepparrot, ansjovis och grillat levainbröd.....165

Hallstradee drottningkammusslor med grön tomat, aprikos, sotad vårlök, grönt äpple och en varm tomatconsommé 145

Charktallrik med coppa, salami med tellicherrypeppar, skinka av Linderödssvin, picklade grönsaker och fänkålsknäcke ..Hel 275
..... Halv 230

THE STRAND KLASSIKER

Toast Skagen med löjromHel 220
.....Halv 170

The Strands klassiska hamburgare med bacon, lagrad cheddar, tryffelmajonnäs och pommes frites205

Köttbullar med potatispuré, pressgurka och lingon205

Raggmunk med krispigt sidfläsk och lingon..165

Lax niçoise-sallad med torkade tomater, ägg, gröna bönor, oliver och potatis165

Vårt team svarar gärna på frågor rörande allergier!

VI HAR ÄVEN TAKE AWAY

HUVUDRÄTTER

Entrecôte, 300 gram, med ditt val av två sides ...
.....375

Lamm Saratoga med saltbakade minibetor, hasselbackspotatis och mintpersillade 260

The Strands veganburgare på svarta bönor med dijonaise, soltorkad tomatsås, rucola och pommes frites170

Stekt abborre med sautéerad sjökorall,grillad citron- och gräslökssås, stomp på färskpotatis och torkad tomat och vårlök 245

Frigående kyckling från Knäreds gård med färskpotatis, grillade vårgrönsaker och ramslökspesto 230

Dinkelrisotto med rödbetspesto, saltbakade betor, havre-crème fraîche, mandelparmesan och rostade hasselnötter165

Viner vi rekommenderar

Classic Merus Pinot Grigio
Alto Adige, Italy, 2015.....150 / 590

Bourgogne Pinot Noir Prestige
Bourgogne, France, 2015.....170 / 680

SIDES

Béarnaise26

Tryffelmajonäs25

Grönsallad25

Rostade rotgrönsaker38

Potatispuré38

Pommes frites28

EFTERRÄTTER

Osttallrik med utvalda svenska gårdsostar och The Strands egen marmelad149

Crème brûlée med sorbet.....115

Citronmarängpaj med citrussallad skapad av Nobelkonditorn Daniel Roos115

Cashewkaka med lime och pistage samt jordgubbssås115

Ingefärspocherade rabarber med vaniljsås pannacotta och en liten kaka.....105

The Strands Manjari-chokladtryffel35



Illustrationen på framsidan, "Stamgäster i Strands bakficka", ritad av Ernst Åkerbladh år 1928. Bland gästerna presenterad är bland annat: Carl Brisson, Margit Rosengren, Helge Axson Johnson, Lars Hansson, Karin Molander, Karin Gardtman, Waldemar Dalquist, Karl-Gerhard, Gösta Ekman, John Brunius, Isaac Grünewald, Sigrid Hjertén, Greta Garbo, Mimi Pollack

Följ oss på Instagram @atthestrاند

Vi är en kontantfri restaurang