

kvällsmeny



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Kökets sex utvalda

Menyn serveras till hela sällskapet och påbörjas bäst innan 20:00
Alla rätter går att få med vegetariska alternativ

Skreitorsk & mandelpotatis

Ostronvinägrett, rostad mandel, brandad och gurka

Rödbetsinlagt ekoägg & tryffel

Brioche, trattkantareller och rödbetor

Svensk ko & morot

Gremolata, morotskräm, lökring, svartkål och sherryvinägersky

Röding & jordärtskocka

Bakad lök, potatisterrin och päron

Eldad Sveaost & körsbär

Pumpakärnor och hasselnötsolja

Havtorn & kokos

Salt kola, rostad kokoskaka och atsinakrasse

Per person: 895:-

Vinpaket: 795:-



Prata med personalen om du har någon allergi

Kökets fyra utvalda

Menyn serveras till hela sällskapet och påbörjas bäst innan 20:00
Alla rätter går att få med vegetariska alternativ

Skreitorsk & mandelpotatis

Ostronvinägrett, rostad mandel, brandad och gurka

Rödbetsinlagt ekoägg & tryffel

Brioche, trattkantareller och rödbetor

Röding & jordärtskocka

Bakad lök, potatisterrin och päron

Choklad & björnbär

Terrin på Valrhona choklad, chokladsorbet och malt

Per person: 695:-

Vinpaket: 525:-



Prata med personalen om du har någon allergi

Kök I909

Råraka 1909	185:- / 275:-
<i>Med svensk sikrom, rödlök, gräddfil, gräslök och citron</i>	
Skreitorsk & mandelpotatis	145:-
<i>Ostronvinägrett, rostad mandel, brandad och gurka</i>	
Rödbetsinlagt ekoägg & tryffel	135:-
<i>Brioche, trattkantareller och rödbetor</i>	
Skagentoast	155:- / 235:-
<i>Gravad gurka, dill, pepparot och citron på smörstekt surdegsbröd</i>	
Matjessill	95:- / 175:-
<i>Serveras med ägg, brynt smör, rödlök, gräddfil och kokt potatis</i>	
Kökets soppa	95:- / 175:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens varma soppa</i>	
Svensk ko & morot	275:-
<i>Gremolata, morotskräm, lökring, svartkål och sherryvinägersky</i>	
Röding & jordärtskocka	295:-
<i>Bakad lök, potatisterrin och päron</i>	
Zucchini & ostronskivling	245:-
<i>Västerbottenost, fermenterat vitlöksmör & rödvinssky</i>	
Dagens husman	195:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens husman</i>	



Kök 1909

Eldad Sveaost & körsbär	125:-
<i>Pumpakärnor och hasselnötsolja</i>	
Havtorn & kokos	135:-
<i>Salt kola, rostad kokoskaka och atsinaresse</i>	
Choklad & björnbär	145:-
<i>Terrin på Valrhona choklad, chokladsorbet och malt</i>	
Crème brûlée 1909	115:-
<i>Serveras med tillbehör efter säsong</i>	
Chokladtryffel	35:-
<i>Mörk choklad med apelsin och kardemumma</i>	
Hotelllets kakfat	85:-
<i>Tre av dagens bästa kondisbitar</i>	

Dessertviner

Chateau Fontaine Sauternes	130:-
Bordeaux, Frankrike	
Blue Label Tokaji	130:-
Tokaji, Ungern	
Fråga din servitör om aveclistan	

Kaffemeny

Bryggkaffe	30:-
Cappuccino	45:-
Latte	45:-
Espresso, enkel	40:-
Espresso, dubbel	45:-

