

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 och äpple

Mejramvinägrett, pumpakräm och rökt sidfläsk

Rödbetsinlagt ekoägg och tryffel

Brioche, traukantareller och rödbetor

Lamm och rotselleri

Bovete, mandel och brysselkål

Röding och jordärtskocka

Bakad lök, potatisterrin och päron

Eldad Sveaost och körsbär

Pumpakärnor och hasselnötsolja

Havtorn och 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 och äpple

Mejramvinägrett, pumpakräm och rökt sidfläsk

Rödbetsinlagt ekoägg och tryffel

Brioche, tratkantareller och rödbetor

Röding och jordärtskocka

Bakad lök, potatisterrin och päron

Choklad och björnbär

Terrin på Valrhona choklad, chokladsorbet och malt

Per person: 695:-

Vinpaket: 525:-



Prata med personalen om du har någon allergi

Kök 1909

Råraka 1909	185:- / 275:-
<i>Med svensk sikrom, rödlök, gräddfil, gräslök och citron</i>	
Skreitorsk och äpple	145:-
<i>Mejramvinägrett, pumpakräm och rökt sidfläsk</i>	
Rödbetsinlagt ekoägg och 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>	
Lamm och rotselleri	275:-
<i>Bovete, mandel och brysselkål</i>	
Röding och jordärtskocka	295:-
<i>Bakad lök, potatisterrin och päron</i>	
Zucchini & ostronskivling	245:-
<i>Västerbottenost, fermenterat vitlökssmör & rödvinskry</i>	
Dagens husman	195:-
<i>Fråga serveringspersonalen om dagens husman</i>	



Kök I909

Eldad Sveaost och körsbär	125:-
<i>Pumpakärnor och hasselnötsolja</i>	
Havtorn och kokos	135:-
<i>Salt kola, rostad kokoskaka och atsina krasse</i>	
Choklad och 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:-

