

# 1909

SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Mousserande/Sparkling

Charles Heidsieck Brut Réserve, Champagne 165: -  
Caves de Bailly, Crémant 125: -

## Vitt vin/ White wine

Réserve de Marande, Sauvignon Blanc, Pays d'oc 110: -  
Weingut Gysler, Riesling, Rheinhessen-Tyskland 165: -

## Rött vin/Red wine

Réserve de Marande, Grenache, Syrah, Pays d'oc 110: -  
El Enemigo, Bonarda, Cabernet Franc, Argentina 135: -

## Öl/Beer

S:t Eriks Lager 33cl. 85: -  
Three Towns 33 cl 4,5 % 59: -  
St. Eriks IPA 33 cl 85: -

## Alkoholfritt/Non Alcoholic

NAPA Pale Ale/NOLA Lager 33 cl 0,5 % 59: -  
Äppelmust/Apple must 33 cl, Norrtälje Musteri 55: -

Bryggkaffe / Te 30:-  
Espresso / Cappuccino 45:-

## Till barnen/ For the kids

**Köttbullar/ Meatballs** 89: -  
Serveras med gräddsås och potatispuré  
*Served with classic swedish sides*

**Pannkakor/ Pancakes** 89: -  
Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde  
*Served with jam and whipped cream*

# Lunchmeny

Lördag 12.00-15.00



## Nattbakad svensk karré/ Night baked pork loin

Friterad färskpotatis, fetaost, oliver,  
picklad lök och rostad tomatås  
*Fried potatoes, feta cheese, olives,  
pickled onion and roasted tomato sauce*  
145: -

## Ångad kolja/ Steamed haddock

Färskpotatis, räkor, hasselnötter  
och citronsmörsås  
*Potatoes, shrimp, hazelnuts  
and lemon-butter sauce*  
145: -

## Rostbiff/ Roast beef

Potatispuré, friterad schalottenlök,  
curryemulsion och rödvinssky  
*Potato puree, fried shallot,  
curry mayonnaise and red wine sauce*  
145: -

## Vegetarisk

## Bakad blomkål/ Baked cauliflower

Spensallid, rostat bovete  
och chimichurri  
*Spinach salad, roasted buck wheat  
and chimichurri*  
145: -

## Stadshotellets klassiker

**Skagen 1909** 155:-/235:-  
Med räkor, gravad gurka, citron och dill på  
smörstekt surdegsbröd  
*Shrimp, cured cucumber, lemon and dill on pan  
fried sourdough bread*

**Matjessill / Matjes herring** 185: -  
Med langos, ägg, rödlök, gräddfil samt ättiksgelé  
*Lángos, herring, egg, red onion, sourcream,  
vinegar jelly*

**Köttbullar / Meatballs** 195: -  
Med pressgurka, lingon, gräddsås & potatismos  
*Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce,  
mashed potatoes*

**Kroppkakor/ Boiled potato dumplings** 195:-  
Ostronskivling, äpple, rårörda lingon, brynt smör  
*Oyster mushroom, apple, lingonberries, browned  
butter.*

**Handgjord tryffel / Truffles** 45: -

**Snickarlåda / Carpenter's Box** 85: -  
Tre av dagens bästa praliner  
*Three of today's best pralines*

**Nougat Crème Brûlée** 95: -  
Med rostade hasselnötter  
*With roasted hazelnuts*

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser/ Ask a waiter if you have any food allergies or questions regarding the food