

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Mousserande/Sparkling

Charles Heidsieck NV Brut, Champagne-France 175:-
Caves de Bailly Brut Chardonnay Bourgogne-France 135:-

Vitt vin/ White wine

Talamonti 2020 Trebbiano Abruzzo-Italy 110:-
Anima 2017 Chenin Blanc Paarl-South Africa 145:-

Rött vin/Red wine

Réserve de Marande, Grenache, Syrah, Pays d'oc 110:-
Ultréa 2019 Mencia Bierzo-Spain 145:-

Öl/Beer

New Pils Lager 33cl. Sigtuna Bryggerhus 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, Köpings 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

White

GUIDE

Kycklinglår / Chicken

Jordärtskocka, bakade tomater,
tomatsås, dragon & fetaost
*Jerusalem artichoke, baked tomatoes,
tomato sauce, tarragon & feta cheese*
195:-

Grillad lax / Grilled salmon

Potatis- och dillterriner,
citronsmörsås & brysselkål
*Potato- and dillterrines,
lemon butter-sauce & brussels sprouts*
195:-

Rimmat fläsklägg / Salted pork

Rotmos, morotssallad,
rödvinssky & 1909 senap
*Root mash, carrot salad,
red wine sauce & 1909 mustard*
155:-

Vegetarisk

Omelett / Omelette

Svampstuvning, västerbottenost,
fänkål & picklad rödlök
*Stewed mushroom, Västerbotten cheese,
fennel & pickled onion*
155:-

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*

Lerpottasill / Clay pot herring 185:-
kokt potatis, ägg, rödlök, dill, brynt smör
boiled potatoes, egg, red onion, dill, browned butter

Köttbullar / Meatballs 225:-
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