

Meny



**1909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Förrätter / Starters

Toast Skagen.....195:-

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot, picklad rödlök, citron & dill på smörstekt surdegsbröd

*Mix of shrimp, mayonnaise and dill on pan-fried sourdough bread with horseradish, pickled red onion & lemon*

Kalix löjrom.....295:-

På smörstekt rårika med klassiska tillbehör

*Fried hash brown with Swedish roe, red onion, sour cream, chives, lemon*

Råbiff.....195:-

Råbiff på svensk oxfile, serveras med silverlök, sega betor, enbär & kapris

*Beef tartare, served with white onion, chervil beets, juniper berries & capers*

Matjessill.....175:-

Jäst potatispuré, grillad potatis, dragon & smörsås på champagnevinäger

*Leavened potato puré, grilled potato, tarragon & champagne vinegar butter sauce*

Löksoppa.....165:-

Soppa på roscofflök serveras med karamelliserad lökcrème, svart vitlök, smälök, pistage & gruyèreost

*Roscoff onion soup served with caramelized onion crème, black garlic, onion, pistachio & gruyère cheese*



## Varmrätter / *Main courses*

### KÖTT / *MEAT*

Svensk oxfilé .....495:-

Pepparstek med potatiskrutong, dragonsmör, smålök, pecorino & pepparsås

*Pepper steak with potato crouton, tarragon butter, onions, pecorino & pepper sauce*

Entrecôte.....435:-

Serveras med jalapeño picklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky & mandelpotatis

*Served with jalapeño pickled cocktail tomatoes, grilled shallots, vinegar sauce & almond potatoes*

Oxkind.....325:-

Rödvinbräserverad oxkind med potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky

*Red wine braised ox cheek with potato puré, truffle, fried parsley & red wine sauce*

Råbiff .....295:-

Råbiff på svensk oxfilé, serveras med silverlök, sega betor, enbär, kapris & friterad mandelpotatis

*Beef tartare, served with white onion, chervil beets, juniper berries, capers & deep fried almond potatoes*



## Varmrätter / *Main courses*

### FISK, SKALDJUR & GRÖNT *FISH, SHELLFISH & VEGETABLES*

Skreitorsk.....345:-  
Serveras med potatispuré, purjolök, forellrom, sotade lökar & grillad beurre blanc  
*Skrei cod served with potato puré, leek, trout roe, blackened onions & grilled beurre blanc*

Rotselleri .....295:-  
Bakad rotselleri serveras med grillad beurre blanc, wrångebäcksost, smälök, hasselnötter, tryffel & mandelpotatis  
*Baked celeriac served with grilled beurre blanc, Swedish Wrångebäck cheese, onions, hazelnuts, truffle & almond potatoes*

Toast Skagen.....295:-  
Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot, picklad rödlök, citron & dill på smörstekt surdegsbröd  
*Mix of shrimp, mayonnaise and dill on pan-fried sourdough bread with horseradish, pickled red onion & lemon*

Kalix löjrom.....445:-  
På smörstekt råraka med klassiska tillbehör  
*Fried hash brown with Swedish roe, red onion, sour cream, chives, lemon*



## Desserter / *Desserts*

Äpple.....	135:-
Svarvat äpple, sojamaräng, äppelverjuskola, chokladganache, salt vaniljglass <i>Lathed apple, soy merengue, apple verjus fudge, chocolate ganache, salty vanilla ice cream</i>	
Pistage.....	135:-
Pistagebavaroise, hallon, vitshokladsorbet <i>Pistachio bavaroise, raspberry, white chocolate sorbet</i>	
Crème Brûlée.....	125:-
Med färska bär <i>With fresh berries</i>	
Valnöt.....	95:-
Petit choux au craquelin, äppelkompott, valnötsglass <i>Petit choux au craquelin, apple compote, walnut ice cream</i>	
Citronsorbet.....	65:-
Med kaksmulor <i>Lemon sorbet with cookie crumbles</i>	
Handgjord chokladtryffel .....	49:-
Fylld med muskotkola <i>Homemade chocolate truffle, filled with nutmeg caramel</i>	

