

# Kvällsmeny



**1909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Förrätter / Starters

”Västerbotten” .....	195:-
Gnudi, löjrom, smålök, hummer, rimmad citron <i>gnudi, whitefish roe, onion, lobster, salted lemon</i>	
”Tupp” .....	165:-
Grillad tuppkroket, nässlor, gräddfil, tomat, dragon <i>grilled rooster croquette, nettle, sour cream, tomato, tarragon</i>	
Skagen 1909.....	155:-
Räkor, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd <i>shrimp, cured cucumber, lemon and dill on pan-fried sourdough bread</i>	
Råraka 1909 .....	185:-
Knaperstekt råraka, svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron <i>crispy hash brown, swedish whitefish roe, red onion, sour cream, chives, lemon</i>	



## Varmrätter/ *Main courses*

”Torskrygg” .....	275:-
Potatismunk, vitsparris, ramslök, hasselnöt, fläder <i>potato doughnut, white asparagus, ramson, hazelnut, elderflower</i>	
”Oxkind” .....	295:-
Potatispuré, päron, ädelost, sherryjus <i>potato puree, pear, blue cheese, sherry jus</i>	
”Lökring” .....	235:-
Svartvitlök emulsion, vitsparris, krassekäpris, hasselnöt, svartavinbär, gammel per <i>black garlic emulsion, white asparagus, cress caper, hazelnut, blackcurrant, “gammel per” cheese</i>	
Skagen 1909.....	235:-
Räkor, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd <i>shrimp, cured cucumber, lemon and dill on pan-fried sourdough bread</i>	
Råraka 1909 .....	275:-
Knaperstekt råraka, svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron <i>crispy hash brown, swedish whitefish roe, red onion, sour cream, chives, lemon</i>	
Matjessill/ <i>Matjes herring</i> .....	185:-
Langos, brynt smör, ägg, rödlök, ättiksgelé, gräddfil <i>langos, browned butter, eggs, red onion, vinegar jelly, sour cream</i>	
Köttbullar/ <i>Meatballs</i> .....	195:-
Pressgurka, lingon, gräddsås och potatismos <i>pickled cucumber, lingonberries, cream sauce and mashed potatoes</i>	



## Dessertes / *Desserts*

”Banan” .....	135:-
Tartelett, svart sesam, saltkola, jordnöt, bananglass <i>tartelette, black sesame, salt toffee, peanuts, banana ice cream</i>	
”Smultron” .....	155:-
Munk, vit choklad, stjärnanis, smultronsorbet <i>doughnut, white chocolate, star anise, wild strawberry sorbet</i>	
Snickarlåda/ <i>Carpenter’s box</i> .....	85:-
Tre av dagens bästa kondisbitar <i>three pralines</i>	
Handgjord chokladtryffel/ <i>Chocolate truffle</i> .....	35:-

### Dessertviner

Pineto, 2019 Brachetto Piemonte, Italien	95:-
Monticino Rosso, 2015 Passito Albana Emilia-Romagna, Italy	130:-

### Kaffemeny

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

