

Kvällsmeny



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter / *Starters*

”Fågelbo” 155:-

tupp, potatis, persiljerot, hö, tomat, vinäger
rooster, potato, parsley root, hay, tomato, vinegar

Öjebyröra 155:-

Västerbottenost, kräftstjärtar, citron, dill på smörstekt surdegsbröd
Västerbotten cheese, crayfish, lemon and dill on fried sourdoughbread

Råraka 1909 185:-

knaperstekt råraka, svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron
crispy hash brown, Swedish white fish roe, red onion, sour cream, chives, lemon



Varmrätter/ *Main courses*

”Svensk curry”	295:-
<i>skrei torsk, curryhollandaise, pistageaioli, fänkål, broccoli, ostron</i> <i>skrei cod, curry hollandaise, pistachio aioli, fennel, broccoli, oyster</i>	
”Anka x3”	315:-
<i>ankbröst, anklår, anksky, roscoff lök, sirap, jordärtskocka</i> <i>duck breast, duck leg, duck gravy, roscoff onion, syrup butter, Jerusalem artichoke</i>	
”Oxspjäll 24h”	275:-
<i>rökt märgbearnaise, karamelliserad lökpuré, endiver, potatismunk, krasse</i> <i>smoked marrow bernaise, caramelized onion puree, endives, mashed potatoes, cress</i>	
”Lökring”	235:-
<i>svartvitlöks emulsion, shiitake, krassekapris, hasselnöt, vinbär, gammel per</i> <i>black garlic emulsion, shiitake, cress caper, hazelnut, currant, old per “chees”</i>	
Öjebyröra.....	235:-
<i>Västerbottenost, kräftstjärtar, citron, dill på smörstekt surdegsbröd</i> <i>Västerbotten cheese, crayfish, lemon and dill on fried sourdoughbread</i>	
Råraka 1909	275:-
<i>knaperstekt råraka, svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron</i> <i>crispy hash brown, Swedish white fish roe, red onion, sour cream, chives, lemon</i>	
Matjessill/ <i>Matjes herring</i>	185:-
<i>langos, brynt smör, ägg, rödlök, ättiksele, gräddfil</i> <i>langos, browned butter, eggs, red onion, vinegar, sour cream</i>	
Köttbullar/ <i>Meatballs</i>	195:-
<i>Med pressgurka, lingon, gräddsås och potatismos</i> <i>Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce and mashed potatoes</i>	



Dessertes / *Desserts*

”Sticky icky”	155:-
sticky toffee pudding, grillat smör, hallon, havre, kastanjeglass <i>sticky toffee pudding, grilled butter, raspberry, oats, chestnut ice cream</i>	
”Eton mess”	145:-
ananas, kokosgrädde, maräng, guineapeppar, mandel o kanel sorbet <i>pineapple, coconut cream, meringue, guinea pepper, almond and cinnamon sorbet</i>	
Crème brûlée 1909	115:-
vit choklad, persika, mandel <i>white chocolate, peach, almond</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

Chateau Fontaine Sauternes, Bordeaux, France	120:-
Monticino Rosso, Passito Albana Emilia-Romagna, Italy	130:-

Kaffemeny

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

