

Kvällsmeny



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter / *Starters*

SÄSONGENS BÄSTA / BEST OF THE SEASON

Tartar på nöttinnanlår..... 195:-

Fint skuret nöttinnanlår med vinägerkokt silverlök, grispopcorn, svart vitlöksemulsion, örtolja, picklad och sotad smälök

Tartar on inner thigh of beef, silver onions boiled in vinegar, puffed pork rind, black garlic emulsion, herb oil, pickled and blackened chives.

Gotländsk sparris..... 195:-

Gravad grönsparis från Gotland med kräm på Wrångebäcksost, forellrom, ramslöksskum och mandel

Cured green asparagus from Gotland with Wrångebäck cheese cream, trout roe, ramson foam and almonds

VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS

Skagen 1909..... 175:- / 255:-

Räkor, majonnäs, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd

Shrimp, mayonnaise, cured cucumber, lemon, dill on pan-fried sourdough bread

Råraka 1909..... 295:- / 395:-

Stekt råraka med svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron

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



Varmrätter / *Main courses*

SÄSONGENS BÄSTA / BEST OF THE SEASON

Hjälmargös395:-

Smörstekt gös, saltbakad & saffranspicklad rotselleri, pistageemulsion, mägcrust på panko, grillad smörsås smaksatt med svart curry

Butter fried pike-perch, salt baked and saffron pickled celeriac, pistachio emulsion, marrow crust on panko, grilled butter sauce flavored with black curry

Ekbolanda Biff.....395:-

Stekt biff, potatismunk, grillad schalottenlöksemulsion, potatis & malt krisp, picklad & sotad smälök i maltvinäger, vispat cognacsmör, kampotpepparsås.

Fried Swedish steak, potato doughnut, grilled shallot emulsion, potato and malt crisp, pickled and blackened chives, whipped cognac butter, campot pepper sauce.

Spetskål.....245:-

Konfiterad spetskål, jordärtskockskräm, picklad jordärtskocka, sotat citronpulver, riven tryffel, grön örtolja, friterad gremolata.

Confit cabbage, Jerusalem artichoke cream, pickled Jerusalem artichoke, blackened lemon powder, grated truffle, herb oil, deep fried gremolata

VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS

Köttbullar245:-

Pressgurka, lingon, gräddsås, potatismos

Meatballs, pickled cucumber, lingonberries, cream sauce, mashed potatoes



Dessertes / *Desserts*

SÄSONGENS BÄSTA / BEST OF THE SEASON

Björnbär..... 165:-

Chokladsnitt på Valrhonachoklad med lakritspulver, Brillat Savarin karamell, björnbärsbavaroise, björnbärs coulis, färska björnbär, björnbär & yoghurtglass

Valrhona chocolate with licorice powder, Brillat Savarin caramel, blackberry Bavarian cream, blackberry coulis, blackberries, blackberry & yoghurt ice cream

Skog..... 145:-

Stekt rulltårta, kolasås smaksatt med skogssmaker, lingoncoulis, kanderade mandlar, örtglass

Pan fried roll cake, caramel sauce, lingonberry coulis, candied almonds, herb ice cream

Ros 105:-

Puffat bovete med honung, rosmarinssocker, sorbet på ros & kokos

Puffed buckwheat with honey, rosemary sugar, rose and coconut sorbet

VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS

Crème Brûlée 1909 105:-

Med smak av nougat, rostad och riven hasselnöt

with nougat, roasted and grated hazelnut

Handgjord chokladtryffel / *Chocolate truffle*..... 49:-

Fylld med muskotkola

Filled with nutmeg caramel

