

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.

Havskräfta..... 195:-

Mousseline på havskräfta och pilgrimsmussla, sauterade gotlandslinser i fermenterad tomatbuljong, vinaigrette med rökt olivolja och ett lock av snacksgurka

Muslin on crayfish and scallop, sautéed Gotland lentils, fermented tomato broth, vinaigrette with smoked olive oil, snack cucumber.

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

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

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

shrimp, 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 Biff395:-

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

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.

Confitarade 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

Meat balls, 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

Valrhone chocolat with licorice powder, Brillat Savarin caramel, Bavarian Black berry cream, black berry coulis, black berries, blackberry & yoghurt Ice cream

Skog..... 145:-

Stekt rulltårta kolasås smaksatt med skogssmaker, lingon coulis, kanderade mandlar, örtglass

Fried roll cake, caramel sauce, lingon berry 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 vit choklad

with nougat, roasted white chocolate

Snickarlåda / *Carpenter's box* 95:-

tre av dagens bästa praliner

three of our best pralines

Handgjord chokladtryffel / *Chocolate truffle* 49:-

