

Kvällsmeny



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Kökets fem utvalda

The Kitchen's five

Menyn serveras till hela sällskapet och påbörjas bäst innan 20:00
The menu is served to the whole party and starts preferable before 20:00

Pilgrimsmussla, pumpa, ras el hanout

eldad pilgrimsmussla, gnocchi, papper, tomatiskum
blackened scallops, ras el hanout, pumpkin gnocchi and paper, tomato foam

Kantareller, Svarta Sara, vinbär

langos, kräm på Svarta Sara, forellrom, schalottenlök
chantarelles, currant, langos, cream on Svarta Sara, trout roe, shallot

Kalv, dragon, lök

tomat, hummerkorv, potatispuré, karamelliserat smör, dragonsky
veal tomato, onion, lobster sausage, potato puree, caramelized butter, tarragon jus

Äppelsorbet

rostat havre
roasted oats

Aprikos, ricotta, granskott

bavaroise, pistage nougatine, marängar, ricottaglass
apricot, ricotta, spruce shoots, bavarois, pistachio nougatine, meringues, ricotta ice cream

Per person: 795:-

Vinpaket: 425:-



Prata med personalen om du har någon allergi / *Talk to the staff if you have any allergies*

Förrätter / Starters

SÄSONGENS BÄSTA / BEST OF THE SEASON

Pilgrimsmussla, pumpa, ras el hanout 165:-

eldad pilgrimsmussla, gnocchi, pappe, tomatkum
blackened scallops, ras el hanout, pumpkin gnocchi and pappe, tomato foam

Kantareller, Svarta Sara, vinbär 145:-

langos, kräm på Svarta Sara, forellrom, schalottenlök
chantarelles, currant, langos, cream on Svarta Sara, trout roe, shallot

VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS

Skagen 1909 155:- / 235:-

räkor, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd
shrimp, cured cucumber, lemon, dill on pan-fried sourdough bread

Råraka 1909 225:- / 325:-

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



Varmrätter / *Main courses*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Hälleflundra, pimento, grillkol..... 345:-

hällstekt hälleflundra, chorizo krisp, syrad gurka, papas arrugadas, blomkål, kolgrädde
blackened halibut, chorizo crisp, cauliflower, fermented cucumber, papas arrugadas, coal cream

Kalv, dragon, lök..... 325:-

tomat, hummerkory, potatispuré, karamelliserat smör, dragonsky
veal tomato, onion, lobster sausage, potato puree, caramelized butter, tarragon jus

Kikärtor, aubergine, Löts gårdsost..... 225:-

Socca, kräm- samt riven Löts gårdsost, gremolata crust, isad silverlök
Socca, cream on Löts cheese, grated Löts, gremolata crust, iced white globe onion

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Lerpottasill / *Clay pot herring*..... 175:-

kokt potatis, ägg, rödlök, dill, brynt smör
boiled potatoes, egg, red onion, dill, browned butter

Köttbullar / *Meatballs*..... 245:-

pressgurka, lingon, gräddsås, potatismos
pickled cucumber, lingonberries, cream sauce, mashed potatoes

Kroppkakor / *Boiled potato dumplings*..... 195:-

ostronskivling, äpple, rårörda lingon, brynt smör
oyster mushroom, apple, lingonberries, browned butter



Dessertes / *Desserts*

SÄSONGENS BÄSTA/BEST OF THE SEASON

Aprikos, ricotta, granskott..... 155:-

bavaroise, pistage nougatine, maränger, ricottaglass

apricot, ricotta, spruce shoots, bavarois, pistachio nougatine, meringues, ricotta ice cream

Mandel, kanel, hjortron..... 135:-

friterad sockerkaka, flarn, rostad mandelmassa, semmelglass

almond, cinnamon, cloudberry, fried sponge cake, flarn, roasted marzipan, "Semla" ice cream

Äppelsorbet..... 65:-

rostat havre

roasted oats

VÅRA KLASSIKER/OUR CLASSICS

Nougat Crème Brûlée..... 105:-

med rostade hasselnötter

with roasted hazelnuts

Snickarlåda/*Carpenter's box*..... 85:-

tre av dagens bästa praliner

three of our best pralines

Handgjord chokladtryffel/*Chocolate truffle*..... 45:-

Kaffemeny

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



Prata med personalen om du har någon allergi / *Talk to the staff if you have any allergies*