

Kvällsmeny



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter/*Starters*

SÄSONGENS BÄSTA/*BEST OF THE SEASON*

Majskyckling, sherry, sötpotatis 195:-

Grillad terrin på majskyckling, kantareller, puffad majs, rostad sötpotatisemulsion,
havtorn, smörad sherrysås

*Grilled chicken-terrine, chantarelles, puffed corn, roasted sweet potato emulsion,
sea buckthorn, buttered sherry sauce*

Pilgrimsmussla, aprikos, vanilj..... 195:-

Stekt pilgrimsmussla, potatisskum, pancetta, aprikoschutney med vanilj
& espelettepeppar, chiliolja

*Pan-fried scallops, potato foam, pancetta, apricot chutney with vanilla
& espelette pepper, chili oil*

VÅRA KLASSIKER/*OUR CLASSICS*

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

räkor, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd

shrimp, cured cucumber, lemon, dill on pan-fried sourdough bread

Råraka 1909 245:- / 345:-

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*

Piggvar, betor, hasselnöt.....345:-

Dukkah-halstrad piggvar, betor, friterad kapis, hasselnötsemulsion, chimichurri, beurre blanc
Dukkah-broiled turbot, beets, fried capers, hazelnut emulsion, chimichurri, beurre blanc

Lamm, citron, cocoböna.....345:-

Lammytterfilé, krokett på lamm, ragu på cocoböna, glaserad morot, pecorino, lammsky
Lamb sirloin and croquette, coco bean-ragout, glazed carrot, pecorino, lamb jus

Pumpa, karamelliserad lök, fårost.....245:-

Smörkokta lökringar, grillad samt picklad pumpa, fårost, valnöt, yum yum-sås, frisésallad
Butter-boiled onion rings, grilled pumpkin, pickled pumpkin, sheep's cheese, walnuts, yum yum sauce, frisee salad

VÅRA KLASSIKER/*OUR CLASSICS*

Köttbullar/*Meatballs*.....245:-

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



Dessertes / *Desserts*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Mörk choklad, lönnsirap, jordärtskocka..... 165:-

Choklad-cookiedough, bakade gråpäron, päronkola, sesamfrö, pannacotta & glass baserade på jordärtskocka

Chocolate cookie dough, baked butter-pear, pear caramel, sesame seeds, pannacotta & ice cream based on Jerusalem artichoke

Getost, plommon, vinäger..... 145:-

Eldad vit caprin, sötsura plommon, nötkrokant, kräm på plommon & vinäger, getostglass

Fired white caprin, sweet & sour plums, nut croquante, plum- & vinegar cream, goat cheese ice cream

Sorbet 105:-

Puffat vildris, halloncoulis, sorbet på hösthallon

Puffed wild rice, raspberry coulis, raspberry sorbet

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Crème Brûlée 1909 105:-

med smak av muscovado & vanilj, rostad vit choklad

with muscovado & vanilla, roasted white chocolate

Snickarlåda / *Carpenter's box* 95:-

tre av dagens bästa praliner

three of our best pralines

Handgjord chokladtryffel / *Chocolate truffle* 49:-

