

Meny



**1909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Förrätter / Starters

Toast Skagen.....195:-

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot, picklad rödlök, citron & dill på smörstekt surdegsbröd

*Mix of shrimp, mayonnaise and dill on pan-fried sourdough bread with horseradish, pickled red onion & lemon*

Kalix löjrom.....295:-

På smörstekt rårika med klassiska tillbehör

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

Råbiff.....195:-

Råbiff på svensk oxfile, serveras med silverlök, sega betor, enbär & kapris

*Beef tartare, served with white onion, chervil beets, juniper berries & capers*

Matjessill.....175:-

Jäst potatispuré, grillad potatis, dragon & smörsås på champagnevinäger

*Leavened potato puré, grilled potato, tarragon & champagne vinegar butter sauce*

Löksoppa.....165:-

Soppa på roscofflök serveras med karamelliserad lökcrème, svart vitlök, smälök, pistage & gruyèreost

*Roscoff onion soup served with caramelized onion crème, black garlic, onion, pistachio & gruyère cheese*



## Varmrätter / *Main courses*

### KÖTT / *MEAT*

Svensk oxfilé .....495:-

Pepparstek med potatiskrutong, ramslökssmör, smälök, pecorino & pepparsås  
*Pepper steak with potato crouton, ramson butter, onions, pecorino & pepper sauce*

Entrecôte.....435:-

Serveras med jalapeño picklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky & mandelpotatis  
*Served with jalapeño pickled cocktail tomatoes, grilled shallots, vinegar sauce & almond potatoes*

Oxkind.....325:-

Rödvinbräserad oxkind med potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky  
*Red wine braised ox cheek with potato puré, truffle, fried parsley & red wine sauce*

Råbiff .....295:-

Råbiff på svensk oxfilé, serveras med silverlök, sega betor, enbär, kapis & friterad mandelpotatis  
*Beef tartare, served with white onion, chervil beets, juniper berries, capers & deep fried almond potatoes*



## Varmrätter / *Main courses*

### FISK, SKALDJUR & GRÖNT *FISH, SHELLFISH & VEGETABLES*

Torskrygg.....395:-  
Serveras med potatispuré, purjolök, forellrom, vit sparris & grillad beurre blanc  
*Skrei cod served with potato puré, leek, trout roe, white asparagus & grilled beurre blanc*

Rotselleri .....295:-  
Bakad rotselleri serveras med grillad beurre blanc, wrångebäcksost, smälök, hasselnötter, tryffel & mandelpotatis  
*Baked celeriac served with grilled beurre blanc, Swedish Wrångebäck cheese, onions, hazelnuts, truffle & almond potatoes*

Toast Skagen.....295:-  
Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot, picklad rödlök, citron & dill på smörstekt surdegsbröd  
*Mix of shrimp, mayonnaise and dill on pan-fried sourdough bread with horseradish, pickled red onion & lemon*

Kalix löjrom.....445:-  
På smörstekt råraka med klassiska tillbehör  
*Fried hash brown with Swedish roe, red onion, sour cream, chives, lemon*



## Desserter / *Desserts*

Pistage.....135:-

Pistagebavaroise, mjölskum, hallonsorbet  
*Pistachio bavaroise, milk foam, raspberry sorbet*

Crème Brûlée.....125:-

Med färska bär  
*With fresh berries*

Blåbär.....135:-

Dansk våffla, yoghurtglass, vit choklad, brynt smör  
*Danish waffle, yoghurt ice cream, white chocolate, browned butter*

Handgjord chokladtryffel .....49:-

Fylld med mandelkola  
*Homemade chocolate truffle, filled with almond caramel*

