

Något litet

GORDALOLIVER 55:-

Gordal olives

SALTROSTADE MARCONAMANDLAR 55:-

Roasted and salted Marcona Almonds

SERRANO GRAN RESERVA (50g) 125:-

Serrano Gran Reserva ham

OSTTALLRIK 165:-

Veckans ostar, fikonmarmelad och hembakt knäckebröd

Cheese platter with cheeses of the week, fig jam and homemade crispbread

CHIRONFILS NR. 3 OSTRON 35:-/STYCK

Chironfils oysters

Afternoon Tea

LÖRDAGAR & SÖNDAGAR KL 13 & 15

445:-/PERSON

+ BUBBEL 595:-/PERSON

Varma scones med hemlagad marmelad, sandwiches och små godsaker från eget bageri serverade på väningsfat.

Warm scones with homemade marmalade, sandwiches and small baked goods from our own bakery served on a three-tier stand.

595:-/person with bubbles

FRÅN 15/3

Från den 15 mars har vi öppet varje dag. Varmt välkomna!

Förrätter

TOAST SKAGEN HALV/HEL 185:-/285:-

Räkor, löjrom, citron, dill, rödlök och brioche
Shrimp, lumpfish roe, lemon, dill, red onion and brioche

LÖJROMSTOAST 40g/100g 365:-/695:-

Smetana, smörstekt brioche, finhackad rödlök och citron
Roe, sour cream, butter-fried brioche, red onion and lemon

PELE JANZON 295:-

Oxfile, brioche, löjrom, äggula, pepparrot och finhackad rödlök

Beef tenderloin, brioche, lumpfish roe, egg yolk, horseradish and red onion

CRÈME NINON 165:-

Skummig grönärtsoppa med pocherat ägg, gräddfil, vintersallad och champagne
Green pea soup with poached egg, light sour cream, winter salad and champagne

TONFISK CRUDO 185:-

Tonfisk, avokado, gurka, ponzu, Aji Amarillo, koriander, mynta och friterade risnudlar
Tuna, avocado, cucumber, ponzu, Aji Amarillo (yellow pepper), coriander, mint and fried rice noodles

SOS SILL 175:-

Tre sorters sill, knäckebröd, vispad smör, rödlök och kokt potatis
Three types of herring, crispbread, whipped butter, red onion and boiled potatoes

OSETRA-KAVIAR

Brioche, smetana och finhackad lök
Osetra-caviar with brioche, sour cream and chopped onion

Allergier? Prata med oss så hjälper vi dig.
Allergies? Talk to us and we'll help you.

sigtunastadshotell.se

Varmrätter

HEMGJORDA SVENSKA KÖTTBULLAR 245:-

Potatispuré, lingon, pressgurka och gräddsås
Homemade Swedish meatballs with potato purée, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

SALLAD MED GRILLAD KYCKLING 245:-

Sweetchilidressing, rostade jordnötter, sesamfrön, sallad, gurka, avokado, sojamajonnäs, strimlad vitkål och sotad lime
Grilled chicken salad with sweet chili dressing, roasted peanuts, sesame seeds, lettuce, cucumber, avocado, soy mayonnaise, shredded white cabbage and charred lime

ENTRECÔTE (BLUE LABEL 200 DAGAR)

250g 445:-

Pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås och rödvinsås
Entrecôte (Blue Label, 200 days) with fries, tomato salad, béarnaise sauce and red wine sauce

STEAK MINUTE 180g 395:-

Pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås och rödvinsås
Steak minute with fries, tomato salad, béarnaise sauce and red wine sauce

KING RIVER ENTRECÔTE 850g 1450:-

(REKOMMENDERAS FÖR 2 PERSONER)

Pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås och rödvinsås
King River entrecôte with fries, tomato salad, béarnaise sauce and red wine sauce.
(Recommended for 2 people)

KNAPERSTEKT GÖS 325:-

Smörbakad purjolök, Sandefjordsås, picklad vitlök, blåmusslor, forellrom och pressad potatis
Crispy fried pike perch with butter-baked leeks, Sandefjord sauce, pickled garlic, mussels, trout roe and mashed potatoes

RISOTTO 275:-

Smörstekt svamp, Parmesan, picklad silverlök, rostade hasselnötter och riven svart tryffel
Risotto with butter-fried mushrooms, Parmesan, pickled silver onions, roasted hazelnuts and grated black truffle

POCHERAD TORSKRYGG 375:-

Ägg, räkor, riven pepparrot, brynt smör och pressad potatis
Poached cod fillet with egg, prawns, grated horseradish, browned butter and mashed potatoes

Desseter

CRÈME BRÛLÉE MED FÄRSKA BÄR 105:-

Crème brûlée with fresh berries

HEMBAKAD ÄPPELPAJ 115:-

Vitchokladmousse, crumble, äppelkompott och rostade nötter
Homemade apple pie with white chocolate mousse, crumble, apple compote and roasted nuts

CHOKLADTRYFFEL 45:-

Chocolate truffle

VECKANS SORBET 55:-

Sorbet of the week

OSTTALLRIK 165:-

Veckans ostar, fikonmarmelad och hembakt knäckebröd
Cheese platter with cheeses of the week, fig jam and homemade crispbread



S