

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Mousserande/Sparkling

Charles Heidsieck Brut Réserve, Champagne 155: -
Onbrina NV, Prosecco 110: -

Vitt vin/ White wine

Réserve de Marande, Sauvignon Blanc, Pays d'oc 110: -
Haus Molitor, Riesling, Mosel, Germany 125: -
Autòcton Cellar, Xarel-lo, Macabeu, Spain 135: -

Rött vin/ Red wine

Réserve de Marande, Grenache, Syrah, Pays d'oc 110: -
Bodegas Chacra, Pinot Noir, Argentina 145: -
Tua Rita, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Italy 165: -

Öl/Beer

Sigtuna Paper Plane 33cl. 85: -
Nils Oscar God Lager 33cl 67: -
Three Towns 33 cl 4,5 % 59: -

Alkoholfritt/Non Alcoholic

NAPA Pale Ale 33 cl 0,5 % 49: -
Äppelmust/Apple must 33 cl, Norrtälje Musteri 55: -

Till barnen/ For the kids

Köttbullar/ Meatballs 89: -
Serveras med gräddsås och potatispuré
Served with classic swedish sides

Pannkakor/ Pancakes 89: -
Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde
Served with jam and whipped cream

Lunchmeny

Vecka 44

White

GUIDE

Kolja/ Haddock

Potatispuré, dragonemulsion, kapis,
smörstekta äpplen och dragongrädde
*Potato puree, tarragon mayonnaise, capers,
butter fried apples and tarragon cream*
145: -

Långbakad fläksida/ Long-baked pork

Ljummen rödkålssallad, persiljeemulsion,
senapsfrön och rödvinssky
*Tepid red cabbage salad, parsley mayonnaise,
mustard seeds and red wine sauce*
145: -

Wallenbergare

Potatispuré, ärtor, rårörda lingon
och brynt smör
*Potato puree, peas, lingonberries
and browned butter*
145: -

Vegetarisk

Omelett/ Omelette

Svampstuvning, picklad pumpa,
cheddar och pumpafrön
*Stewed mushroom, pickled pumpkin,
cheddar and pumpkin seeds*
145: -

Stadshotellets klassiker

Skagen 1909 155:-/235:-
Med gravad gurka, citron och dill på smörstek
surdegsbröd
*Shrimp with mayonnaise, cured cucumber, lemon
and dill on pan fried sourdough bread*

Matjessill / Matjes herring 185: -
Med langos, ägg, rödlök, gräddfil samt ättiksgelé
*Lángos, herring, egg, red onion, sourcream,
vinegar jelly*

Köttbullar / Meatballs 195: -
Med pressgurka, lingon, gräddsås & potatismos
*Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce,
mashed potatoes*

Jordärtskocka 85:-/165:-
Soppa- samt picklad jordärtskocka,
citrontimjans emulsion, balsamico inkokta
pumpafrön

Handgjord tryffel / Truffles 35: -

Snickarlåda / Carpenter's Box 85: -
Tre av dagens bästa praliner
Three of today's best pralines

Nougat Crème Brûlée 95: -

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser/ Ask a waiter if you have any food allergies or questions regarding the food