

# 1909

SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Mousserande/Sparkling

Charles Heidsieck Brut Réserve, Champagne 155: -  
Caves de Bailly, Crémant 125: -

## 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 48

White

GUIDE

## Sej/ Saithe

Bakad broccoli, broccolicrudité,  
jalapeñoemulsion, mandel och krondillsgrädde  
*Baked broccoli, broccolicrudité,  
jalapeño mayonnaise, almond and dill cream*  
145: -

## Coq au Vin

Kycklinglår, potatispuré, sidfläsk,  
champinjoner, syltlök och rödvinssky  
*Chicken thigh, potato puree, pork, champignons,  
pearl onion and red wine sauce*  
145: -

## Oxrullar/ Ox rolls

Kokt potatis, smörstekta- samt kräm  
på svenska höstäpplen och gräddsås  
*Boiled potatoes, butter fried- and a cream on  
Swedish seasonal apples, cream sauce*  
145: -

## Vegetarisk

### Gnocchi

Ostronskivling, västerbottenost,  
spenat och brynt rosmarinsmör  
*Oyster mushroom, västerbotten cheese,  
spinach and browned butter with rosemary*  
145: -

## Stadshotellets klassiker

**Skagen 1909** 155:-/235: -  
Med gravad gurka, citron och dill på smörstekt  
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 på- samt picklad jordärtskocka,  
citrontimjanemulsion, 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: -  
Med rostade hasselnötter  
*With roasted hazelnuts*

**Bryggkaffe/Te** 30: -

**Espresso/Cappuccino** 45: -

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