

# 1909

SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Mousserande/Sparkling

Charles Heidsieck NV Brut, Champagne-France 175:-  
Caves de Bailly Brut Chardonnay Bourgogne-France 135:-

## Vitt vin/White wine

Talamonti 2020 Trebbiano Abruzzo-Italy 110:-  
François Lurton 2019 Verdejo Rueda,Spain 135:-

## Rött vin/Red wine

Réserve de Marande, Grenache, Syrah, Pays d'oc 110:-  
Raúl Pérez 2019 Mencia, Bastardo, Garnacha Spain 145:-

## Öl/Beer

Uppsala 50 cl. 5,0% Vol. Slottkällans Bryggeri 95:-  
Three Towns 33 cl 4,5% Vol. 59:-  
St. Eriks IPA 33 cl 5,3% Vol. 85:-

## Alkoholfritt/Non Alcoholic

NAPA Pale Ale/NOLA Lager 33 cl 0,5 % 59:-  
Äppelmust/Apple must 30 cl Norrtälje Musteri 55:-

Bryggkaffe / Te 30:-  
Espresso / Cappuccino 45:-

## 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

Lördag 12.00-15.00



## Kycklinglår / Chicken

Jordärtskocka, bakade tomater,  
tomatsås, dragon & fetaost  
*Jerusalem artichoke, baked tomatoes,  
tomato sauce, tarragon & feta cheese*  
195:-

## Grillad lax / Grilled salmon

Potatis- och dillterriner,  
citronsmörsås & brysselkål  
*Potato- and dillterriner,  
lemon butter-sauce & brussels sprouts*  
195:-

## Rimmat fläsklägg / Salted pork

Rotmos, morotssallad,  
rödvinsky & 1909 senap  
*Root mash, carrot salad,  
red wine sauce & 1909 mustard*  
155:-

## Vegetarisk

### Omelett / Omelette

Svampstuvning, västerbottenost,  
fänkål & picklad rödlök  
*Stewed mushroom, Västerbotten cheese,  
fennel & pickled onion*  
155:-

## Stadshotellets klassiker

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

**Lerpottasill / Clay pot herring** 185:-  
kokt potatis, ägg, rödlök, dill, brynt smör  
*boiled potatoes, egg, red onion, dill, browned butter*

**Köttbullar / Meatballs** 225:-  
Med pressgurka, lingon, gräddsås & potatismos  
*Pickled cucumber, lingonberries, cream sauce,  
mashed potatoes*

**Kroppkakor / Boiled potato dumpling** 225:-  
Ostronskivling, äpple, rårörda lingon, brynt smör  
*Oyster mushroom, apple, lingonberries, browned  
butter*

**Handgjord tryffel / Truffles** 45:-

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

**Crème Brûlée 1909** 95:-  
med enbär & rårörda björnbär med gin  
*with juniper & sugar stirred blackberries with gin*

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