

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



Vildsvinskarré / Wild boar

Potatispuré, rotselleri, grönkål,
rårörda svarta vinbär & svartvinbärssky
*Potato puree, celeriac, sugar stirred blackcurrants
& jus on blackcurrant*
195:-

Torsk / Cod

Saltbakade bettor, silverlök,
pepparrot, kapris & brynt smör
*Salt baked beets, white globe onion,
horse radish, capers & browned butter*
195:-

Kålpudding / Cabbage pudding

Potatispuré, rårörda lingon & gräddsås
*Potato puree, lingonberries
& cream sauce*
155:-

Vegetarisk

Blomkål / Cauliflower

Blomkålssoppa, bakad blomkål,
ädelost & valnötter
*Cauliflower soup, baked cauliflower,
blue cheese & walnuts*
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 dumplings 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