

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Mousserande/Sparkling

Bonnaire, BdB Grand Cru, Champagne-France 145: -
Onbrina NV Prosecco, Glera, Veneto-Italy 110: -

Vitt vin/ White wine

Luneau-Papin EKO Melon de Bourgogne, France 125: -
Weingut Gysler BIO Riesling, Germany 165: -

Rött vin/Red wine

Réserve de Marande, Grenache, Syrah, France 110: -
La Stoppa EKO Barbera, Bonarda, Italy 165: -

Öl/Beer

St. Eriks Lager 33cl. 85: -
Three Towns 33 cl 4,5 % 59: -
St. Eriks IPA 33 cl 85: -

Alkoholfritt/Non Alcoholic

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

Fredag-Lördag 12.00-15.00



Nattbakad svensk karré/ Night baked pork loin

Krossad potatis, torkade tomater, dragonemulsion,
picklad rödlök, rödvinssky
*Crushed potatoes, dried tomatoes, tarragon
emulsion, pickled red onion, red wine sky*
195: -

Sotad lax/ Blackened salmon

Stomp på färskpotatis, blomkål, kapris,
pepparrotsemulsion, brynt smör
*Mashed potatoes, cauliflower, capers,
horseradish emulsion, browned butter*
195: -

Friterad kolja / Fried haddock

Smörslungad färskpotatis, citron, kavring, gubbröra
*Butter-thrown new potatoes, lemon,
breadcrumbs,
old man's mash*
155: -

Vegetarisk

Bakade betor/ Baked cauliflower

Honungsrostad Chevré, hasselnötter, spenat,
puffat quinoa
*Honey roasted Chevré, hazelnuts, spinach,
puffed quinoa*
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*

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*

Kroppkakor/Boiled potato dumplings 195:-
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 today's best pralines

Nougat Crème Brûlée 95: -
Med rostade hasselnötter
With roasted hazelnuts

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