

# Kvällsmeny



**1909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

# Kökets fem utvalda

## *The Kitchen's five*

Menyn serveras till hela sällskapet och påbörjas bäst innan 20:00  
*The menu is served to the whole party and starts preferably before 20:00*

### Churros med pannacotta på Kornblomstost

med rostad kycklingemulsion, tryffel, valnötssalt & rökt honung  
*Churros, panna cotta on blue cheese Kornblomst,  
roasted chicken emulsion, truffles, walnut salt, smoked honey*

### Grillad tartar & soppa på havskräfta

med gurka, röd curry, grapefruktgelé & flam på Vreta gulärt  
*Grilled crayfish tartar, crayfish soup, cucumber,  
red curry, grapefruit jelly, peas*

### Smörstekt gös med broccolikräm

med rökt musselskum, friterad broccoli, blomkål,  
gröna vindruvor & citrongelé  
*Butter fried pikeperch, broccoli cream, smoked mussel foam,  
fried broccoli, cauliflower, green grapes, lemon jelly*

### Friterad munk med brieostkaramell

med mandarinsorbet & eldad brie de Meaux  
*Fried doughnut, brie caramel,  
mandarin sorbet, fired brie de Meaux*

### Surdegsmacaron med hasselnöt & nypon

med nypon- & yoghurtglass, torkad rubychokladmousse,  
tonkaböna samt riven hasselnöt  
*Sourdough macaron, hazelnut, rosehip- and yogurt ice cream,  
dried ruby chocolate mousse, tonka bean*

Per person: 795:-  
Vinpaket: 595:-



*Prata med personalen om du har någon allergi / Talk to the staff if you have any allergies*

## Förrätter / Starters

### SÄSONGENS BÄSTA / BEST OF THE SEASON

Churros med pannacotta på Kornblomstost..... 145:-

med rostad kycklingemulsion, tryffel, valnötssalt & rökt honung

*Churros, panna cotta on blue cheese Kornblomst, roasted chicken emulsion, truffles, walnut salt, smoked honey*

Grillad tartar & soppa på havskräfta ..... 165:-

med gurka, röd curry, grapefruktgelé & flarn på Vreta gulärt

*Grilled crayfish tartar, crayfish soup, cucumber, red curry, grapefruit jelly, peas*

### VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS

Skagen 1909..... 155:- / 235:-

med räkor, gravad gurka, citron & dill på smörstekt surdegsbröd

*shrimp, cured cucumber, lemon, dill on pan-fried sourdough bread*

Råraka 1909 ..... 225:- / 325:-

knaperstekt råraka toppad med svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök & citron

*crispy hash brown, Swedish whitefish roe, red onion, sour cream, chives, lemon*



## Varmrätter / *Main courses*

### *SÄSONGENS BÄSTA / BEST OF THE SEASON*

Smörstekt gös med broccolikräm.....295:-

med rökt musselskum, friterad broccoli, blomkål, gröna vindruvor & citrongelé  
*Butter fried pikeperch, broccoli cream, smoked mussel foam, fried broccoli, cauliflower, green grapes, lemon jelly*

Ren på två sätt med persiljerot .....345:-

sadel- samt korv på ren, persiljerotskräm, friterad persiljerot, vita endiver, kinesisk five spice-krydda, äppelsmör & långpepparsky  
*Reindeer, parsley root cream, fried parsley root, white endives, Chinese five-spice blend, apple butter, long pepper jus*

Bakad & friterad kronärtskocka på smörstekt brioche.....225:-

med parmesankräm, karamelliserad lökpuré, riven tryffel & jalapeñopulver  
*Baked artichoke, fried artichoke, butter fried brioche, parmesan cream, caramelized onion puree, grated truffles, jalapeño powder*

### *VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS*

Lerpottasill / *Clay pot herring*.....175:-

kokt potatis, ägg, rödlök, dill, brynt smör  
*boiled potatoes, egg, red onion, dill, browned butter*

Köttbullar / *Meatballs*.....245:-

pressgurka, lingon, gräddsås, potatispuré  
*pickled cucumber, lingonberries, cream sauce, potato puree*

Kroppkakor / *Boiled potato dumplings*.....225:-

ostronskivling, äpple, råroräda lingon, brynt smör  
*oyster mushroom, apple, lingonberries, browned butter*



## Desserter / *Desserts*

### *SÄSONGENS BÄSTA / BEST OF THE SEASON*

Friterad munk med brieostkaramell..... 135:-

med mandarinsorbet & eldad brie de Meaux

*Fried doughnut, brie caramel, mandarin sorbet, fired brie de Meaux*

Surdegsmacaron med hasselnöt & nypon ..... 155:-

med nypon- & yoghurtglass, torkad rubychokladmousse, tonkaböna samt riven hasselnöt

*Sourdough macaron, hazelnut, rosehip- and yogurt ice cream, dried ruby chocolate mousse, tonka bean*

Grillad citron med italiensk maräng & vallmo ..... 135:-

kräm- och sorbet på grillad citron, crème double-pannacotta & vallmofröflarn

*Grilled lemon cream and sorbet, Italian meringue, crème double-panna cotta, poppyseed*

Äppelsorbet..... 85:-

med rostat havre & lingoninfuserade äppelskivor

*Apple sorbet with roasted oats, apple infused with lingonberries*

### *VÅRA KLASSIKER / OUR CLASSICS*

Crème Brûlée 1909 ..... 105:-

med enbär samt rårörda björnbär med gin

*with juniper, sugar stirred blackberries with gin*

Snickarlåda / *Carpenter's box*..... 85:-

tre av dagens bästa praliner

*three of our best pralines*

Handgjord chokladtryffel / *Chocolate truffle*..... 45:-

