

Påskmeny



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter / *Starters*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Matjesill.....195:-

Potatis, ägg, rödlök, gräddfil, brynt smör

Matje herring, egg, red onion, sour cream and browned butter

Tartar på nöttinnanlår.....195:-

Fint skuret nöttinnanlår med vinägerkokt silverlök, grispopcorn, svart vitlöksemulsion, örtolja, picklad och sotad smålök

Tartar on inner thigh of beef, silver onions boiled in vinegar, puffed pork rind, black garlic emulsion, herb oil, pickled and blackened chives

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Skagen 1909..... 175:-

Räkor, majonnäs, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd

Shrimp, mayonnaise, cured cucumber, lemon, dill on pan-fried sourdough bread

Råraka 1909.....295:-

Stekt råraka med svensk löjrom, rödlök, gräddfil, gräslök, citron

Fried hash brown with Swedish roe, red onion, sour cream, chives, lemon



Varmrätter / *Main courses*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Hjälmargös.....395:-

Mandelpotatispuré, karamelliserad vitsparris, kräm på flädervinägar, mandel, ramslöksskum
Potato puré, caramelized white asparagus, cream of elderflower and vinegar and a foam of ramsons

Lammytterfilé.....395:-

Bakade morötter, morotspuré, getost, smälök, friterade nässlor och schalottenlökssky
Lamb, baked carrots, pure of carrots, goat cheese, onions, deep fried nettle and shallots sauce

Spetskål.....245:-

Konfiterad spetskål, jordärtskockskräm, picklad jordärtskocka, sotat citronpulver, riven tryffel, grön örtolja, friterad gremolata.
Confit cabbage, Jerusalem artichoke cream, pickled Jerusalem artichoke, blackened lemon powder, grated truffle, herb oil, deep fried gremolata

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Köttbullar.....245:-

Pressgurka, lingon, gräddsås, potatismos
Meatballs, pickled cucumber, lingonberries, cream sauce, mashed potatoes

Skagen 1909..... 255:-

Räkor, majonnäs, gravad gurka, citron, dill på smörstekt surdegsbröd
Shrimp, mayonnaise, cured cucumber, lemon, dill on pan-fried sourdough bread



Dessertes / *Desserts*

SÄSONGENS BÄSTA / *BEST OF THE SEASON*

Mjökchoklad.....165:-

Pannacotta, kristalliserad choklad, färska björnbär samt coulis, yoghurt – och björnbärsglass
Chocolate pannacotta, cryztaliced chocolate, fresh black berries, yoghurt- and black berry ice cream

Glace au four.....145:-

Sockerkaka, färska hallon samt coulis, maräng, örtglass
Sponge cake, fresh raspberries and coulis, meringue, herbal ice cream

VÅRA KLASSIKER / *OUR CLASSICS*

Crème Brûlée 1909105:-

Med smak av nougat, rostad och riven hasselnöt
with nougat, roasted and grated hazelnut

Handgjord chokladtryffel / *Chocolate truffle*..... 49:-

Fylld med muskotkola
Filled with nutmeg caramel

