

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande

Bolla Prosecco <i>Italy</i>	115:-
Moltès Crémant d'Alsace <i>Alsace</i>	155:-
Pol Cochet Symbiose <i>Champagne</i>	185:-

Vitt vin

Rural par Nature Blanc – Grenache Blanc	115:-
JM Brocard Chablis - Chardonnay	165:-

Rött vin

Adaras Aldea - Garnacha Tintorera, Syrah	115:-
Filari Corti Langhe Nebbiolo <i>Piemonte</i>	175:-

Öl

TT Lager 5,0% Vol.	Fat 75/95:-
TT Pilsner 33 cl 4,5% Vol.	65:-
Hazy Daze IPA 33 cl 6,2% Vol.	85:-

Alkoholritt

Lager / IPA 33 cl 0,5 %	55:-
Äppelmust 33 cl	55:-
Lazy Estate Kombucha 33cl	55:-
Richard Juhlin mousserande vin	75:-
Bubbelvatten	35:-
Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Lunchmeny

Vardagar 11.30-14.30

Lördag 12.00-15.00

Högre	195:-
potatisstomp, äpple & spetskålsallad, dragonemulsion, rödvinssky	
Kolja,	195:-
kräm- samt rostad blomkål, kapris, pepparrotsemulsion, brynt smör	
Broccoli	175:-
prärostkräm, röda linser, sotad lök, mandel	
Veckans husman	
Torsk	159:-
smörslungad potatis, äggsås och gravad gurka	

Stadshotellets klassiker

Skagen	halv 175:-/hel 255:-
Med räkor, majonnäs, gravad gurka, citron och dill på smörstekt surdegsbröd	
Köttbullar	245:-
med pressgurka, lingon, gräddsås & potatispuré	

13-18 Mars

Till barnen

Köttbullar	115:-
Serveras med pressgurka, lingon, gräddsås och potatispuré	
Pannkakor	95:-
Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde	

Handgjord tryffel	49:-
Ros- och kokossorbet	105:-
med puffat bovete och honung	
Crème Brûlée 1909	105:-
med smak av nougat, toppad med riven rostad hasselnöt	

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser