

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

Sej 195:-

rostad pumpa- samt pumpa & chilikräm,
bakad schalottenlök, pumpafrö, brynt ponzu
smör

Omelett, 175:-

rostad- samt emulsion på Karl-Johan svamp,
frisésallad, solrosfrö

Veckans husman

Slottsstek 159:-

kokt potatis, persiljeslungade morötter,
rårörda lingon, gräddsås

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

20-25 Mars

Till barnen

Köttbullar 115:-

Serveras med pressgurka, lingon,
gräddsås och potatispuré

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och
lätvispad 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