

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande

Villa Sandi Prosecco Italy	115:-
Moltès Crémant d'Alsace Alsace	155:-
Pol Cochet Symbiose Champagne	185:-

Vitt vin

Mariluna Verdejo, Macabeo	115:-
JM Brocard Chablis Chardonnay	165:-

Rött vin

Adaras Aldea Garnacha Tintorera, Syrah	115:-
Ricossa Barbaresco Nebbiolo	155:-

Öl

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

Alkoholfritt

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

Veckans husman

Kålpudding 159:-

Med gräddsås, rårörda lingon

Stekt kycklinglår 195:-

med belugalinser, friterad- och chips
på jordärtskocka, citronemulsion
samt salviavelouté

Bakat ägg 175:-

Med mathavre, rostad broccoli,
sesamemulsion, rödlök och hasselnötter

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

23-28 januari

Till barnen

Köttbullar 115:-

Serveras med pressgurka, lingon,
gräddsås och potatispuré

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och
lättvispad grädde

Handgjord tryffel 49:-

Snickarlåda 95:-

Tre av dagens bästa praliner

Crème Brûlée 1909 105:-

med smak av nougat, toppad
med riven rostad hasselnöt

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser