

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>	195:-

Vitt vin

Rural par Nature Blanc – <i>Grenache Blanc</i>	115:-
JM Brocard Chablis - <i>Chardonnay</i>	165:-

Rött vin

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

Alkoholfritt

Lager / IPA 33 cl 0,5 %	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
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

Kycklinglår 195:-

rostad sötpotatis- samt kräm, poppad majs,
picklad rödlök, peccorino, smörad
kycklingbuljong

Ångad Torsk, 195:-

potatispuré, broccoli, citronemulsion,
mandel, ramslökssås

Helbakad rotselleri, 175:-

beluga linser, salsa verde, picklad rotselleri,
hasselnöt, brynt smör

Veckans husman 159:-

Isterband,

stuvad färskpotatis, rödbetor, pressgurka,
senapskräm

Stadshotellets klassiker

Skagen halv 175:-/hel 255:-

Med räkor, majonnäs, gravad gurka, citron
och dill på smörstekt surdegsbröd

Råraka1909 halv 295:-/hel 395:-

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

Köttbullar 245:-

med pressgurka, lingon, gräddsås &
potatispuré

29maj-3 juni

Till barnen

Köttbullar 125:-

Serveras med pressgurka, lingon,
gräddsås och potatispuré

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och
lättvispad grädde

Handgjord tryffel 49:-

Bakat äpple 105:-

Muscovadoäpple smaksatt med Sri
Lanka-kanel och grön kardemumma,
med hasselnötter och filmjölksglass

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