

# 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

Caliza, <i>Sauvignon blanc, Verdejo</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>	165:-

### 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

**Oxkind & Rotselleri** 225:-  
Rostad- & kräm på rotselleri, lök, timjankräm,  
honung, rödvinssky

**Torsk & Dill** 225:-  
Potatisstomp, spetskål & dill-sallad, dillkräm,  
krispig potatis, vitvinsås

**Omelett & Svamp** 185:-  
Stuvad champinjon, ostronskivling, lök, lagrad  
prärost

**Veckans husman** 195:-  
Laxpudding, pepparrot, citron, dill, brynt smör

### Stadshotellets klassiker

**Skagen** halv 195:-/hel 285:-  
Med räkor, majonnäs, gravad gurka, citron och  
dill på smörstekt surdegsbröd

**Råraka1909** halv 295:-/hel 445:-  
Stekt råraka med svensk löjrom, rödlök,  
gräddfil, gräslök, citron

**Köttbullar** 245:-  
med pressgurka, lingon, gräddsås & potatispuré

## 25-30 September

### Till barnen

**Köttbullar** 125:-  
Serveras med pressgurka, lingon,  
gräddsås och potatispuré

**Pannkakor** 95:-  
Serveras med kökets sylt och  
lättvispad grädde

**Handgjord tryffel** 49:-

**Äpple & Kanel** 125:-  
Muscovadoäpple smaksatt med Sri  
Lanka-kanel och grön kardemumma,  
med hasselnötter och filmjölksglass

**Crème Brûlée 1909** 125:-  
med smak av nougat, toppad  
med riven rostad hasselnöt

*Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser*