

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

Viña Albali, <i>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 / Pale Ale 33 cl 0,5 %	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	65:-
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

Fläskkarré & Svamp 225:-

Nattbakad fläskkarré, potatispuré, ostronskivling, champinjonemulsion, rödlök & rödvinssky

Torsk & Broccoli 225:-

Rostad kräm- samt friterad broccoli, forellrom, grön chili, Sandefjordsås

Morot & Chili 185:-

Rostad morot- & chilisoppa, karamelliserade morötter, rödchilifärskost, ingefära gari & cashewnötter

Veckans husman 195:-

Laxpudding

Riven pepparrot, citron, dill & brynt smör

Stadshotellets klassiker

Skagen halv 195:-/hel 285:-

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

Råraka1909 liten 295:-/stor 445:-

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

Köttbullar 245:-

med pressgurka, lingon, gräddsås & potatispuré

Råbiff 295:-

hängmörat innanlår, silverlök, krispig rotselleri, svart vitlök, Kampotpeppar och friterad mandelpotatis

20-25 november

Till barnen

Köttbullar 125:-

Serveras med pressgurka, lingon, gräddsås och potatispuré

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde

Handgjord tryffel 49:-

Morot och kanel 125:-

Rostad- och glass på morotskaka, morotscurd

Crème Brûlée 1909 125:-

med smak av nougat, toppad med riven rostad hasselnöt

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser