

Meny höst



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter / Starters

Tomat.....195:-

Persiljebakad biffomat med mozzarella, jalapeño, grön tomat & rökt salt

Parsley baked beef tomato, mozzarella, jalapeño pickled tomato, green tomato, smoked salt

Choux au craquelin.....225:-

Choux au craquelin, kycklinglevermousse med hallon- & svartvinbärskräm samt äppelfäder

Choux au craquelin, chicken liver mousse, raspberry & black currant crème

Toast Skagen195:-

Handskalade räkor med majonnäs, citron, dill, gravad gurka & smörstekt surdegsbröd

Mix of prawns, mayonnaise on pan-fried sourdough bread, cured cucumber, lemon, dill

Kalix löjrom.....295:-

På krispig råraka med klassiska tillbehör

Fried hash brown with Swedish roe, red onion, sour cream, chives, lemon

Råbiff.....195:-

Råbiff på hängmörat svenskt innanlår, silverlök, krispig rotselleri, svart vitlök & Kampotpeppar

Beef tartar, white onion, celeriac crisp, black garlic, Kampot pepper



Varmrätter / *Main courses*

KÖTT / *MEAT*

Secreto Iberico365:-
Örtsallad med grillade kantareller, majs, rödlöksgelé, Parmesan & fläskbuljong
Iberico Secreto pork, herb salad with grilled chanterelles and sweet corn, porcini mushroom cream, red onion gel, pork broth

Svensk ryggbiff435:-
Pepparbiff med schalottenlöksemulsion, ostronskivling, dragon, friterad mandelpotatis & rödvinssky
Pepper steak with shallot mayonnaise, oyster slivers, tarragon, fried almond potatoes & red wine sauce

Köttbullar.....245:-
Pressgurka, lingon, gräddsås, potatismos
Meatballs, pickled cucumber, lingonberries, cream sauce, mashed potatoes

Råbiff.....(hel) 295:-
Råbiff på hängmörat innanlår, silverlök, krispig rotselleri, svart vitlök, Kampotpeppar & friterad mandelpotatis
Beef tartar, white onion, celeriac crisp, black garlic, Kampot pepper and deep fried almond potatoes



Varmrätter / *Main courses*

FISK, SKALDJUR & GRÖNT *FISH, SHELLFISH & VEGETABLES*

Hälleflundra.....395:-

Tartelette med snacksgurka, gravad äggula, akvavitgelé, forellrom & blåmusslor
Halibut, tartelette, egg cream, snack cucumber, aquavit gel, trout roe, mussel cream sauce

Röding.....355:-

Med handskalade räkor, pepparrot, hasselnötter, brynt smör & potatispuré
Char, potato puré, prawns, horseradish, hazelnut crème & roasted hazelnuts, browned butter

Pumpa.....285:-

Persiljebakad biffomat med mozzarella, jalapeño, grön tomat & rökt salt
Butternut pumpkin, pumpkin- and chilli crème, vinegar meringues, butter sauce with verjus

Toast Skagen.....(hel) 285:-

Handskalade räkor med majonnäs, citron, dill, gravad gurka & smörstekt surdegsbröd
Mix of shrimp, mayonnaise and dill on pan-fried sourdough bread with cured cucumber, lemon, dill

Kalix löjrom.....(hel) 445:-

På krispig råraka med klassiska tillbehör
Fried hash brown with Swedish roe, red onion, sour cream, chives, lemon



Dessertes / *Desserts*

Brödpudding.....135:-

Valnötsglass, kardemummakräm, timjankola & honung från egen kupa

Bread pudding with walnuts, cardamom cream, thyme caramel, honey from our own beehive

Småcitrus.....155:-

Sorbet- och kräm på småcitrus, fryst vitchoklad & anismaräng

Sorbet and crème on small citrus fruits, frozen white chocolate, anise merengue

Morotskaka.....115:-

Rostad- och glass på morotskaka & morotscurd

Roasted- and ice cream carrot cake, carrot curd

Crème Brûlée..... 125:-

Med smak av nougat, rostad & riven hasselnöt

with nougat, roasted and grated hazelnut

Handgjord chokladtryffel..... 49:-

Fylld med muskotkola

Chocolate truffle, filled with nutmeg caramel

