

Meny



1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter / *Starters*

Toast Skagen

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot, picklad rödlök, citron & dill på smörstekt surdegsbröd

Mix of shrimp, mayonnaise and dill on pan-fried sourdough bread with horseradish, pickled red onion & lemon

Råbiff

Råbiff på svensk oxfilé, serveras med silverlök, sega betor, enbär & kapris

Beef tartare, served with white onion, chervil beets, juniper berries & capers

Matjessill

Jäst potatispuré, grillad potatis, dragon & smörsås på champagnevinäger

Leavened potato puré, grilled potato, tarragon & champagne vinegar butter sauce

Löksoppa

Soppa på roscofflök serveras med karamelliserad lökcrème, svart vitlök, smålök, pistage & gruyèreost

Roscoff onion soup served with caramelized onion crème, black garlic, onions, pistachio & gruyère cheese

Kalix löjrom.....95:-

På smörstekt råraka med klassiska tillbehör

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



Varmrätter / *Main courses*

KÖTT / *MEAT*

Entrecôte

Serveras med jalapeñopicklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky & mandelpotatis
Served with jalapeño pickled cocktail tomatoes, grilled shallots, vinegar sauce & almond potatoes

Oxkind

Rödvinbräserad oxkind med potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky
Red wine braised ox cheek with potato puré, truffle, fried parsley & red wine sauce

Råbiff

Råbiff på svensk oxfilé, serveras med silverlök, sega betor, enbär, kapris & friterad mandelpotatis
Beef tartare, served with white onion, chervil beets, juniper berries, capers & deep fried almond potatoes

Svensk oxfilé195:-

Pepparstek med potatiskrutong, dragonsmör, smålök, pecorino & pepparsås
Pepper steak with potato crouton, tarragon butter, onions, pecorino & pepper sauce



Varmrätter / *Main courses*

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

Skreitorsk

Serveras med potatispuré, purjolök, forellrom, sotade lökar & grillad beurre blanc
Skrei cod served with potato puré, leek, trout roe, blackened onions & grilled beurre blanc

Rotselleri

Bakad rotselleri serveras med grillad beurre blanc, wrångebäcksost, smålök, hasselnötter, tryffel & mandelpotatis
Baked celeriac served with grilled beurre blanc, Swedish Wrångebäck cheese, onions, hazelnuts, truffle & almond potatoes

Toast Skagen

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot, picklad rödlök, citron & dill på smörstekt surdegsbröd

Mix of shrimp, mayonnaise and dill on pan-fried sourdough bread with horseradish, pickled red onion & lemon

Kalix löjrom.....145:-

På smörstekt råraka med klassiska tillbehör

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



Desserter / *Desserts*

Äpple

Svarvat äpple, sojamaräng, salt vaniljglass

Lathed apple, soy merengue, salty vanilla ice cream

Pistage

Pistagebavaroise, hallon, vitshokladsorbet

Pistachio bavaroise, raspberry, white chocolate sorbet

Crème Brûlée

Med färskt bär

With fresh berries

Valnöt

Petit choux au craquelin, äppelkompott, valnötsglass

Petit choux au craquelin, apple compote, walnut ice cream

Handgjord chokladtryffel

Fylld med muskotkola

Homemade chocolate truffle, filled with nutmeg caramel

