

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande

Canti Prosecco	115:-
Fernand Engel Crémant d'Alsace	155:-
Moët & Chandon Champagne	195:-

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Pascal Bouchard Chablis <i>Chardonnay</i>	165:-

Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	115:-
Gustave Lorentz Evidence Pinot Noir	155:-
Protos 9 Meses - <i>Tempranillo</i>	165:-

Öl

Carlsberg Export 5,0% Vol.	Fat	70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,5% Vol.		70:-
Sigtuna Pale Ale 33 cl 6,2% Vol.		85:-

Alkoholfritt

Lager 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

Helgfria vardagar 11.30-14.30
Helgdagar 12.00-15.00

Oxkind 295:-

Rödvinbräserad oxkind, potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky

Entrecôte 435:-

Serveras med jalapeñopicklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky, mandelpotatis

Skreitorsk 395:-

Serveras med potatispuré, purjolök, forellrom, sotade lökar & grillad beurre blanc

Veckans Omelett 165:-

bakade tomater, dillpesto, gräddfil, pommes allumettes

Veckans smörrebröd 135:-

Kallrökt lax, stuvad spenat, ägg 63, gräslök serveras på smörstekt danskt rågbröd

Stadshotellets klassiker

Skagen 195:-/ 285:-

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

Kalix löjrom 295:-/ 445:-

På smörstekt rårika med, rödlök, gräddfil, gräslök, citron

Råbiff 195:-/295:-

På svensk oxfilé med silverlök, jalapeño, citronkaramelliserad lök, svart vitlök

Till den större serveras mandelpotatis

2-6 April

Veckans Husman 165:-

Tisdag: Dillgravad lax, Smörslungad kulpotatis, citron, hovmästarsås

Onsdag: Kycklinglår, Potatispuré, bakad- & krispig morot, salviavelouté

Torsdag: Sotad lax, Saltbakad rotselleri, rotsellericrème, handskalade räkor, chilismörssås

Fredag & Lördag: Ångad torsk, Potatispuré, bakade betor, chimichurri, friterad kapris, ramslökssmörssås

Till barnen

Korv 95:-

Serveras med potatismos och ketchup

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och grädde

Sött

Handgjord tryffel 49:-

Fylld med muskot-kola

Crème Brûlée 1909 125:-

Med färska bär

Glass eller sorbet 75:-

Med färska bär och kak-smul

Hallonsorbet, vaniljglass eller yoghurtglass

Tala med serveringspersonalen vid allergier & matavvikelser