

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:-

Rödvinssärad oxkind, potatispuré, tryffel, friterad persilja & rödvinssky

Entrecôte 435:-

Serveras med jalapeño picklade cocktailtomater, grillad schalottenlök, vinägersky, mandelpotatis

Skreitorsk 395:-

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

Veckans Omelett 165:-

Svampstuvning, friterad ostronskivling, västerbottenost, spenat & gurksallad

Veckans smörrebröd 135:-

Gravad lax, frisésallad, citron, dill, hovmästarsås 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

8-13 April

Veckans Husman 165:-

Måndag: Nattbakad högre, potatispuré, timjancreme, champinjon, sidfläsk, rödvinssky

Tisdag: Laxpudding, Citron, dill, pepparrot, brynt smör

Onsdag: Kycklinglår, Bakad spetskål, potatiscreme med rostad vitlök, friterad lök, dragonsmörssås

Torsdag: Sotad lax, Smörslungad kulpotatis, ärtor, dill & fänkålsallad, hollandaise

Fredag & Lördag: Flankstek, Friterad kulpotatis, småtomater, picklad rödlök, dragonsmör, rödvinssky

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