

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:-

Bakad pumpa, pumpafröpesto, chilifärskostcrème

Veckans smörrebröd 135:-

Gubbröra, frisésallad, citron, picklad rödlök

Stadshotellets klassiker

Skagen 195:-/ 285:-

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

Kalix lörrom 295:-/ 445:-

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

Råbiff 195:-/295:-

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

Till den större serveras mandelpotatis

15-20 April

Veckans Husman 165:-

Måndag: Ångad kolja, smörslungad färskpotatis, räkor, pepparrot, citron, brynt smör

Tisdag: Kålpudding, potatispuré, rårörda lingon, gräddsås

Onsdag: Kycklinglår, friterad färskpotatis, oliver, kapis, haricots verts, tomatsås

Torsdag: Sotad lax, Jordärtskockscreme, friterad jordärtskocka, forellrom, vitvinssås

Fredag & Lördag: Rostbiff, potatissallad, senapskräm, friterad lök, rödvinssky

Till barnen

Korv 95:-

Serveras med potatismos och ketchup

Pannkakor 95:-

Serveras med kökets sylt och grädde

Sött

Handjord 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