

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 | |
| Torskrygg | 395:- |
| Serveras med potatispuré, purjolök, forellrom, vit sparris & grillad beurre blanc | |
| Caesarsallad | 245:- |
| Serveras med klassiska tillbehör | |
| Välj mellan handskalade räkor eller kyckling | |
| Biff minute | 295:- |
| Serveras med pommes frites, dragoncrème, rödvinssky | |
| Veckans Omelett | 165:- |
| Bakade smätomater, fänkål & dillsallad, citroncrème, mandel | |
| Stadshotellets klassiker | |
| Skagen | 195:-/ 285:- |
| Med räkor, majonnäs, pepparrot, citron, dill & picklad rödlök på smörstekt surdegsbröd | |
| Kalix lörrom | 295:-/ 445:- |
| På smörstekt rårika med, rödlök, gräddfil, gräslök, citron | |
| Råbiff | 195:-/295:- |
| På svensk oxfilé med silverlök, jalapeño, citronkaramelliserad lök, svart vitlök | |

13 Maj - 18 Maj

Veckans Husman 165:-

Måndag: Nattbakad fläskkarré, potatispuré, äpple, spetskål, gräddsås
Tisdag: Laxfrikassé, lax, mandelpotatis, sockerärter, fänkål, aioli, smörsås på champagnevinäger
Onsdag: Kycklinglår, saltbakade betor, citroncrème, hasselnötter, chimichurri
Torsdag: Sotad lax, smörslungad färskpotatis, grön sparris, rädisor, grillad citron, beurre blanc
Fredag & Lördag: Skomakarlåda, Ryggbiff, potatispuré, pujolök, sidfläsk,

Till barnen

| | |
|---|-------|
| Korv | 95:- |
| Serveras med potatismos och ketchup | |
| Pannkakor | 95:- |
| Serveras med kökets sylt och grädde | |
| Biff minute | 145:- |
| Serveras med pommes frites, dragoncrème, rödvinssky | |

Sött

| | |
|---|-------|
| Handgjord tryffel | 49:- |
| Fylld med mandelkola | |
| 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