

1909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande

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

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	115:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Malandes Petit Chablis <i>Chardonnay</i>	155:-

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 4,2% Vol.		70:-
Nya Carnegie 100W IPA 33 cl 6,8% Vol.		85:-

Alkoholfritt

Lager 33 cl 0,5 %	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	75:-
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

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:-

Majrova, gul beta, rädisa och gräslökskräm

Stadshotellets klassiker

Skagen 195:- / 285:-

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

Kalix löjrom 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

10 Juni - 15 Juni

Veckans Husman 165:-

Måndag: Bakad fläskkarré med friterad färskpotatis, bakad tomat, rostad paprika och tzatziki

Tisdag: Rimmad lax med dillslungad färskpotatis, skånsk senap, spenat, picklad rödlök och citron

Onsdag: Bakat kycklinglår med rostad potatis, grön sparris, morot, rädisa och kall örtsås

Torsdag: Ångad kolja med potatispuré, Sandefjord sås, forellrom, bakad lök, och örtsallad

Fredag & Lördag: Kalv tri-tip med friterad potatis, rödvinssås, dragonmajonnäs och haricotsverts

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