

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:- |
| 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 jalapeñospicklade 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:-

Pumpafröpesto, rostad morot, pumpafrön och gräddfil

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

17 Juni - 23 Juni

Veckans Husman 165:-

Måndag: Bakad sej med färskpotatis, beurre blanc, bakad blomkål, och aioli

Tisdag: Raggmunk med stekt fläsk och råörda lingon

Onsdag: Kallrökt lax med dillstuvad potatis, hovmästarsås, fänkålscrudité och citron

Torsdag: Picanha med tomatsallad, friterad färskpotatis, rödvinssås och bearnaisesås

Lördag & Söndag: Stekt strömming med potatispuré, råörda lingon, pressgurka, rödlök och brynt smör

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

Handjord 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