

# Meny

**1909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Förrätter

Toast Skagen.....halv 195:- hel 295:-

Handskalade räkor med smörstekt mjölkbröd, riven pepparrot, picklad rödlök, citron & dill

*Toast Skagen / Hand-peeled prawns with butter-fried milk bread, grated horseradish, pickled red onion, lemon & dill*

Råraka.....halv 295:- hel 395:-

Kalixlöjrom, mandelpotatis, rödlök, smetana, citron, dill & gräslök

*Råraka / Kalix roe, almond potatoes, red onion, sour cream, lemon, dill & chives*

Krämig svamptoast.....195:-

Säsongens svamp, smörstekt mjölkbröd, bakat ägg, peccorino ost & gräslök

*Creamy mushroom toast / Seasonal mushrooms, butter-fried milk bread, baked egg, peccorino cheese & chives*

Råbiff.....halv 195:- hel 295:-

Svenskt innanlår smaksatt med grillad olja, syrad silverlök.

Serveras med svampemulsion, inlagda kantareller, rostade hasselnötter, hyvlad parmesan

*Steak Tartar / Swedish inner thigh flavored with grilled oil, pickled silver onion.  
Served with mushroom emulsion, pickled chanterelles, roasted hazelnuts, grated parmesan*

## Varmrätter

Svensk Entrecôte .....445:-

Bakad vikentomat, emulsion på vikentomat, konfiterad & friterad bakpotatis & rödvinssås

*Swedish Entrecôte / Baked tomato, emulsion on bay tomato, confit & fried baked potatoes & red wine sauce*

Bakad Torskrygg.....365:-

Persiljerotspuré, Sandefjord sås, forellrom, dillolja(knallgrön) & blekselleri crudité. (Dillslungad potatis aparte)

*Baked Cod loin / Parsley root puree, Sandefjord sauce, trout roe, dill oil (bright green) & pale celery crudité. (Dill lunged potatoes separately)*

Blomkål.....285:-

Bakad blomkål, blomkålspuré, rå hyvlad blomkål, bönor, hasselnötter, gräslöks emulsion & olja

*Cauliflower/ Baked cauliflower, cauliflower puree, raw shredded cauliflower, beans, hazelnuts, chive emulsion & oil*

Hjortracks .....395:-

Saltbakad rotselleri, rotselleripuré (smaksatt med enbär), kryddsky, råörda lingon & friterad svartkål

*Bone in Venison / Salt-baked celeriac, celeriac puree (flavored with juniper berries), spice cloud, raw stir-fried lingonberries & fried black cabbage*

Klassiska Köttbullar .....245:-

Potatispuré, gräddsås, råörda lingon & pressgurka

*Meatballs / Mashed potatoes, cream sauce, raw stir-fried lingonberries & gherkins*

## Dessерter

Nougat Crème brulée (riven hasselnöt).....125:-  
Nougat Crème brulée (*grated hazelnut*)

Choklad & hallon.....125:-

Mjölchoklad bavaroise, hallonskum, brownie, chokladsmul, dulce de leche & färska hallon

*Chocolate & raspberry / Milk chocolate bavaroise, raspberry mousse, brownie, chocolate crumble, dulce de leche & fresh raspberries*

Hemmagjord vaniljglass.....95:-

Serveras med hjortronmylta och krossade drömmar

*Homemade vanilla ice cream / Served with gooseberry jam and crushed dreams*

Yoghurt & äpple.....135:-

Yoghurtmousse, variation av äpple, mandel& sesamglass och havresmul

*Yogurt and apple / Yoghurt mousse, variety of apple, almond & sesame ice cream and oat crumble*

## För barnen

Köttbullar.....120:-  
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka

Pannkakor med kökets sylt och grädde.....95:-

Hjortracks.....145:-  
Saltbakad rotselleri, rotselleripuré, kryddsky, rårörda lingon & friterad svartkål