

I909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Utvalda drycker

Mousserande	Glas
Faustino Cava	125:-
Doppf Crémant d'Alsace	155:-
Moët & Chandon Champagne	195:-

Vitt vin

Lupi Reali Trebbiano d'Abbruzzo	125:-
Bassermann Jordan Riesling	155:-
Louis Robin Chablis Chardonnay	165:-
The Butcher white cuvée	175:-

Rött vin

Lupi Reali Montepulciano d'Abbruzzo	125:-
Cecchi No 11 Chianti Riserva	155:-
Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir	165:-
Can Sumoi, Garnatxa Sumoll	185:-

Öl

Carlsberg 5,5% Vol.	Fat 70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2% Vol.	70:-
100W India Pale Ale 33 cl 6,8% Vol.	85:-

Alkoholfritt

Läsk/ Pepsi, Zingo, 7up	35:-
Eriksberg alkoholfri 33 cl 0,5%	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	75:-
Richard Juhlin mousserande vin	85:-

Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30
Helgdagar 12.00-15.00

Alltid på Hotellet

Toast Skagen halv 195:-/ hel 295:-

Räkor, picklad rödlök, dill, citron & hembakat mjölkbröd

Råbiff halv 195:-/ hel 295:-

Svensk innanlår Karl-Johan emulsion, picklade kantareller, friterad schalotten lök & gruyere

Köttbullar 245:-

Med potatispuré. gräddsås, lingon & pressgurka

Veckans vegetariska

Svamp omelett 175:-

Serveras med palsternacks chips, picklad silverlök, färskost & krasse

Till barnen

Köttbullar 155:-

Potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

Pannkakor 125:-

Serveras med kökets sylt och grädde

Dagens lunch Vecka. 5

Ink, sallad och bröd 175:-

Måndag

Citron & timjanbakat kycklinglår

Tabouleh & ört emulsion.

Tisdag

Nattbakad karré

Rostad potatis, äppelchutney & äppelcider sås.

Onsdag

Sotad lax

Räkor, kokt potatis, fänkåls krydite & dill.

Torsdag

Fläkschnitzel

Rostad potatis, bakad lök, citron, gröna ärtor & kryddsmör.

Fredag/ Lördag

Wallenbergare

Potatis pure, gröna ärtor, råörda lingon & skirat smör

Kaffe

Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

*Tala med serveringspersonalen vid
allergier & matavvikelser*