

I909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Förrätter/Starter

Toast skagen 195:-/295:-

Picklad rödlök, dill och citron på hembakat mjölkbröd

Toast Skagen

Pickled red onion, dill and lemon on homemade milkbread

Löjromschips 225:-

Kalix löjrom, potatischips, rödlök, smetana, citron, dill och gräslök

Chips with Swedish fish roe

Kalix roe, crisps, red onion, sour cream, lemon, dill and chives

Råbiff 195:-/295:-

Svensk innanlår tryfflemulsion, semi bakad tomat, parmesan, örter och jordärtskockschips, picklad silverlök

Beef tartare

Swedish beef, truffle emulsion, semi-baked tomato, parmesan, herbs and Jerusalem artichoke chips, pickled silver onion

Charkbricka 175:-

Salami Milano, Tegelrökt oxbringa, lufttorkad skinka & oliver

Charcuterie

Salami Milano, smoked brisket, prosciutto & olives

Gulbetscarpaccio 185:-

Serveras med picklad rödlök, kapris, rostad hasselnöt, peccorino och basilikaemulsion

Beetroot carpaccio

Served with pickled red onion, capers, roasted hazelnut, pecorino and basil emulsion

**Prata med personalen om du har några allergier.
Notify the staff if you have any allergies**

I909

SIGTUNA
STADS
HOTELL

Varmrätter/Main course

Röding.....445:-

Servera med eldad grädde, forellrom, sockerärter, morot, salladslök & potatis

Charfish

Served with soured cream, trout roe, sugar peas, carrot, green onions & potatoes

Svensk Entrecôte.....375:-

Bakad tomat, tomatmajonnäs, konfiterad & friterad potatis, rödvinsås

Swedish entrecôte

Baked tomato, tomato mayonnaise, fried potatoes and red wine sauce

Klassiska köttbullar245:-

Potatispuré, gräddsås, lingon, pressgurka

Meatballs

with potato puré, lingonberries and pickled cucumber

Marinerad lammytterfilé.....425:-

med palsternackspuré, rostad vitlöksemulsion, steklök, sky & palsternackschips

Lamb

Sirloin with parsnip puree, garlic emulsion, baked onions, fravy and parsnip chips

Bakad rotselleri.....285:-

Servera med grillad parmesan emulsion, hasselnötter, brynt smör och gemsallad

Baked celeriac

Served with grilled parmesan emulsion, hazelnuts, browned butter and little gem lettuce

Prata med personalen om du har några allergier.

Notify the staff if you have any allergies

1909
SIGTUNA
STADS
HOTELL

Desserter/Desserts

Cappuccino Brulèe.....125:-

Chockladbrownie.....145:-

Sesamglass och dulce de leche

Chocolate brownie

Sesame ice cream and dulce de leche

Mandel-Jacond.....145:-

Serveras hallonmousse, hallon och färskostglass, vit chocklad & färska bär

Almond-Jacond

Served with raspberry mousse, raspberry and creamcheese ice cream, white chocolate & fresh berries

Ostar195:-

Le Delucuce, Gruyère, Sörmlands ädel & fikonmarmelad

Cheeses

Le Delucuce, Gruyère, Sörmalands blue chees & fig jam

Prata med personalen om du har några allergier.

Notify to the staff if you have any allergies