

**I909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

## Förrätter/Starter

**Toast skagen** ..... 195:-/295:-

Picklad rödlök, dill och citron

***Toast Skagen***

*Pickled red onion, dill and lemon*

**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*

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

**I909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

**Varmrätter/Main course**

**Bakad Torskrygg**.....445:-  
Persiljerotspuré, sandefjordsås, forellrom, dillolja och blekselleri crudité (dillslungad potatis aparte)

***Baked loin of cod***

*Parsley root puree, sandefjord sauce, trout roe, dill oil and pale celery crudité (dill-thrown potatoes aparte)*

**Svensk Entrecôte**.....365:-

Bakad videntomat, dragonmajonnäs, konfiterad & friterad potatis och rödvinsås

***Swedish entrecôte***

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

**Klassiska köttbullar** .....245:-

Potatispuré, gräddsås, lingon, pressgurka

***Meatballs***

*with potato puré, lingonberries and pickled cucumber*

**Hjortracks**.....425:-

Saltbakad rotselleri, rotselleripuré, kryddsky, Råröda lingon och friterad grönkål

***Deer racks***

*Salt-baked celeriac, celeriac purée, spiced broth, raw red lingonberry and deep-fried kale*

**Blomkål**.....285:-

Bakad blomkål, blomkålspuré, råhyvlat blomkål, bönor, hasselnötter, gräslöksemulsion och olja

***Cauliflower***

*Baked cauliflower, cauliflower puree, raw shredded cauliflower, beans, hazelnuts, chive emulsion och oil*

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

**1909**  
SIGTUNA  
STADS  
HOTELL

**Desserter/Desserts**

**Nougat Crème Brulèe**.....125:-

**Chockladbrownie**.....145:-

Sesamglass och dulce de leche

***Chocolatebrownie***

*Sesame ice cream and dulce de leche*

**Vaniljpannacotta**.....95:-

Serveras med variation av vit choklad, färska bär och björnbärskräm

***Vanilla pannacotta***

*Served with variation of white chocolate, fresh berries and blackberry cream*

**Prata med personalen om du har några allergier.**

**Notify to the staff if you have any allergies**