

MIDDAG v 3

Serveras mellan kl 17-21



Måndag

Laxtartar med wasabismör, sjögrässallad och sjökorall, syltad ingefära samt svart vitlökskräm

Oxfilemedaljong bräserad oxkind serveras tryffelpotatispuré samt kantareller och lök

“Pina Colada” - Vaniljbakad ananas med kokosglass och kokoskaka samt rostad kokos

Tisdag

Pumpasoppa på muscotpumpa smaksatt med stjärnanis, picklad butternutpumpa samt pumpacrunch

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini samt grön julienne och beurré blanc

Färskostkräm med nypon, apelsincrunch samt vaniljkräm och biskvi

Onsdag

Tryffelpotatiskräm med bakad lök, tångkaviar, brynt smörskum samt friterad potatis

Ankbröst med confit på anklåret, apelsinssås, rödkål samt sotad purjolök och polenta

Vit chokladmousse på mandelbotten med hallonkräm samt citronblåbär och mandelmusli

Torsdag

Rödbetsrimmad torsk med rodbetsrelish, rökig getostkräm och fröcrunch

Oxfilemedaljong bräserad oxkind serveras tryffelpotatispuré samt kantareller och lök

Nougatbrûlée med rostade hasselnötter och päronkompott

Fredag

Tryffelpotatiskräm med bakad lök, tångkaviar, brynt smörskum samt friterad potatis

Halstrad röding med sandefjordsås, pac choi, broccoli samt kräftkaka och morotspuré

“Pina Colada” - Vaniljbakad ananas med kokosglass och kokoskaka samt rostad kokos

Lördag

Variation på betor med maltsmul, tryffelcremefraiche och vattenkrasse

Oxfilemedaljong med Sigtunastiftelsens egna porchetta, picklad kungsmusseron och röd endive, palsternackskräms samt confiterad potatis och tryffelsmör

Chokladbakelse med chokladganache och maräng samt bärmousse

MIDDAG v 4

Serveras mellan kl 17-21



Måndag

Pumpasoppa på muscatpumpa smaksatt med stjärnanis, picklad butternutpumpa och pumpacrunch

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini, grön julienne och beurré blanc

“Pina Colada” - Vaniljbakad ananas med kokosglass och kokoskaka samt rostad kokos

Tisdag

Laxtartar med wasabismör, sjögrässallad och sjökorall, syltad ingefära samt svart vitlökskräm

Ankbröst med confit på anklår, apelsinsås, sotad purjolök samt polenta

Vit chokladmousse på mandelbotten med hallonkräm och blåbär smaksatta med citron och mandelmüsli

Onsdag

Tryffelpotatiskräm med bakad lök, tångkaviar, brynt smörskum samt friterad potatis

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini, grön julienne och beurré blanc

Färskostkräm smaksatt med nypon serveras på apelsincrunch med vaniljkräm och biskvi

Torsdag

Rödbetsrimmad torsk med rödbetsrelish, rökig getostkräm och fröcrunch

Oxfilemedaljong bräserad oxkind serveras tryffelpotatispuré samt kantareller och lök

Nougatbrûlee med rostade hasselnötter och päronkompott

Fredag

Pumpasoppa på muscatpumpa smaksatt med stjärnanis, picklad butternutpumpa och pumpacrunch

Halstrad röding med sandefjordsås, pac choi, broccoli samt kräftkaka och morotspuré

“Pina Colada” - Vaniljbakad ananas med kokosglass och kokoskaka samt rostad kokos

Lördag

Tryffelpotatiskräm med bakad lök, tångkaviar, brynt smörskum samt friterad potatis

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini, grön julienne och beurré blanc

Vit chokladmousse på mandelbotten med hallonkräm och blåbär smaksatta med citron och mandelmüsli

Söndag

Laxpaté med pocherat ägg, örterkräm och vintersallad

Oxfilemedaljong med stekt blandsvamp, rödvinsås och potatiskaka

Färskostkräm smaksatt med nypon serveras på apelsincrunch med vaniljkräm och biskvi

TIPS

Förboka kvällens fasta tre-rättersmeny till specialpris - 595:- pp!