

MIDDAG v 38

Serveras mellan kl 17-21



Måndag

Variation på betor med maltsmul, tryffel
creme fraiche och vattenkrasse

Bakad torsk med oxsvanssås, potatis &
prästostterrinn, inkokta smålökar, spenat och
syrad silverlök

Choklad bakelse med brownie,
chokladganache, maräng och mousse

Tisdag

Friterad jordärtskocka, rökig lökpuré, picklad
jordärtsskocka, chorizokrisp toppas med
soppa på jordsärtskocka

Oxfile medaljong på Sigtunastiftelsen
porchetta med picklad kungs musseron och
röd endive, palsternackskrä, confiterad
potatis och tryffelsmör

Äppelvariation med granny smith sorbet,
kompott, kaka och mascarpone & vaniljkräm

Onsdag

Variation på betor med maltsmul, tryffel
creme fraiche, vattenkrasse

Kryddsotad hjort med rotfruktsstomp med
smak av äpple, gin & rosmarin sky, rostade
rotsaker, äppelvinäger och gräslökkräm

Getostparfait, jordgubb & rödbetskräm,
kanderade nötter.

Torsdag

Sotad tonfisk med confiterad tomat, örtolja,
fänkålscrudité samt svart vitlöksemulsion

Oxfile medaljong på Sigtunastiftelsen
porchetta med picklad kungs musseron och
röd endive, palsternackskrä, confiterad
potatis och tryffelsmör

Choklad bakelse med brownie,
chokladganache, maräng och mousse

Fredag

Variation på betor med maltsmul, tryffel
creme fraiche, vattenkrasse

Oxfile medaljong på Sigtunastiftelsen
porchetta med picklad kungs musseron och
röd endive, palsternackskrä, confiterad
potatis och tryffelsmör

Oklassisk ostkaka på Riccotta & pistage,
vaniljsås, rostad vit choklad och
hjordronmylta

Lördag

Svampragu på brioche med Västerbottenost,
kräm på boxholmsost samt syrad lök

Oxfile medaljong på Sigtunastiftelsen
porchetta med picklad kungs musseron och
röd endive, palsternackskrä, confiterad
potatis och tryffelsmör

Choklad bakelse med brownie,
chokladganache, maräng och mousse

Förboka gärna kvällens 3-rättersmeny för 595:- pp
(ord pris vid beställning på plats 655:-)

MIDDAG v 39

Serveras mellan kl 17-21



Måndag

Variation på betor med maltsmul, tryffel
creme fraiche och vattenkrasse

Oxfile medaljong på Sigtunastiftelsen
porchetta med picklad kungsmusseron och
röd endive, palsternackskrä, confiterad
potatis och tryffelsmör

Choklad bakelse med brownie,
chokladganache, maräng och mousse

Tisdag

Friterad jordärtskocka, rökig lökpuré, picklad
jordärtsskocka, chorizokrisp toppas med
soppa på jordsärtskocka

Bakad torsk med oxsvanssås, potatis-och
prästostterriner, inkokta smålökar samt spenat
och syrad silverlök

Äppelvariation med granny smith sorbet,
kompott, kaka och mascarpone & vaniljkräm

Onsdag

Svampragu på brioche med Västerbottenost,
kräm på boxholmsost samt syrad lök

Kryddsotad hjort med rotfruktsstomp med
smak av äpple, gin & rosmarin sky, rostade
rotsaker, äppelvinäger och gräslökkräm

Oklassisk ostkaka på Ricotta & pistage,
vaniljsås, rostad vit choklad och hjortronmylta

Förboka gärna kvällens 3-rättersmeny för 595:- pp
(ord pris vid beställning på plats 655:-)

Torsdag

Friterad jordärtskocka, rökig lökpuré, picklad
jordärtsskocka, chorizokrisp toppas med
soppa på jordsärtskocka

Bakad torsk med oxsvanssås, potatis-och
prästostterriner, inkokta smålökar samt spenat
och syrad silverlök

Äppelvariation med granny smith sorbet,
kompott, kaka och mascarpone & vaniljkräm

Fredag

Variation på betor med maltsmul, tryffel
creme fraiche, vattenkrasse

Halstrad gös med blåmusselskum, musslor,
potatispuré smaksatt med citron, dillchips
samt kål och rädisa

Getostparfait med jordgubb-och
rödbetskräm samt kanderade nötter

Lördag

Sotad tonfisk med confiterad tomat, örtolja
samt fänkålscrudité och svart vitlöksemulsion

Oxfile medaljong på Sigtunastiftelsen
porchetta med picklad kungsmusseron och
röd endive, palsternackskrä, confiterad
potatis och tryffelsmör

Choklad bakelse med brownie,
chokladganache, maräng och mousse