

Alltid på Sigtunastiftelsen

Serveras i vår restaurang måndag – lördag från klockan 15.00 – 21.30
Served in our restaurant Monday – Saturday from 15.00 – 21.30

Jordärtskockssoppa med bacon och crème fraiche (L)
Soup with Jerusalem artichoke, bacon and crème fraiche 135 kr

Sallad med egenrökt lax, syltade kantareller, pepparrotscrème samt
 friterad surdeg smaksatt med dill (G, L)
*Salad with our own smoked salmon, pickled chanterelle mushrooms,
 horseradish dressing and fried sourdough with dill* ^{hel/halv}
 standard/small 125 kr/175 kr

Varm toast med rökt skinka, stuvad svamp och prästost (G, L)
Grilled toast with smoked ham, creamed mushrooms & cheese ^{hel/halv}
 standard/small 115 kr/175 kr

Sigtunastiftelsens räksmörgås (G, Ä/E)
The Sigtuna Foundation's open shrimp sandwich 155 kr

Biff Rydberg med klassiska tillbehör (Sverige) (L, Ä/E)
Cubed tenderloin steak with diced potatoes, onions, mustard sauce and egg yolk 230 kr

Kravmärkt entrecôte med fylld bakad potatis, schalottenlökssås och smörstekta bönor (Sverige) (L)
Rib eye steak with baked potato, onion sauce and butter-fried beans 275 kr

Halstrad Hjälmaregös med krämig risotto på nakenhavre och råmarinerade betor (L)
*Seared zander from lake Hjälmaren served with creamy risotto made with
 naked oat and marinated raw beets* 255 kr

Polentakaka smaksatt med rostad majs, finskuren grönsaksragu och rostade rotgrönsaker
*Polenta pancake flavoured with roasted corn, finely sliced vegetable ragoût and
 roasted root vegetables* 175 kr

Omelett med ost och rökt skinka (L, Ä/E)
Cheese & smoked ham omelette 125 kr

Hjortronparfait med mylta, krossade drömmar och lakritsbrownie (L, G)
Cloudberry parfait with cloudberry jam, crushed cookies and a liquorice brownie 110 kr

Osttallrik (L)
Mixed cheese platter 135 kr

Dagens dessert
Today's dessert 110 kr

L – laktos/lactose
 G – gluten
 Ä/E – ägg/egg
 S – skaldjur/shellfish
 M/A – mandel/almond

