

MENY



Alltid på Sigtunastiftelsen

Sigtunastiftelsens räksmörgås <i>The Sigtuna Foundation's open shrimp sandwich</i>	175
Biff Rydberg med klassiska tillbehör <i>Cubed tenderloin steak with classic sides</i>	280
Osttallrik med tillbehör <i>Mixed cheese platter</i>	140
Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	25

Förrätter/Starter

Råraka med löjrom, crème fraîche och hackad rödlök <i>Hash browns with bleak roe, crème fraîche & chopped red onions</i>	165
Hummersoppa med konjaksgrädde och oststicks <i>Lobster soup with cognac cream and cheese sticks</i>	155
Älgragu med gräddfil, picklad rödlök och friterat tunnbröd <i>Elk ragout with sour cream, pickled onions & deep fried tunnbröd</i>	165

Varmrätter/Main

Hjortmedaljonger med portvinssås, potatisbakelse samt örtmarinerade körsbärstomater <i>Venison with port wine sauce, potato puff pastry cake & herb marinated cherry tomatoes</i>	280
Hälleflundra med vitvinssås, forellrom, grön sparris samt blomkålspuré och dillolja <i>Halibut with white wine sauce, trout roe, green asparagus, cauliflower puree & dill oil</i>	260
Ravioli med karljohansvamp serverad i en tomat- och grönsakssås samt med färsk rucola <i>Porcini ravioli served in a tomato & vegetable sauce with fresh rocket</i>	165

Desserter/Desserts

Karamell- & ingefärstarte med chokladmousse serverad med en syrlig bärkompott <i>Caramel & ginger tart with chocolate mousse and a sweet & sour berry compote</i>	140
Havtornsglass med äppel- & mandelkaka samt rostade pistagenötter <i>Sea-buckthorn ice cream with apple & almond cake and roasted pistachios</i>	130