

Alltid på Sigtunastiftelsen

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

Klassisk Skagen med löjrom på vårt hembakade rågröd (G) <i>Shellfish toast on homemade rye bread with bleak roe (G)</i>	halv/hel small/standard 130kr/190kr
Sallad med gratinerad getost, polkabetor, valnötter och honung (L, G) <i>Salad with gratinated goat cheese, beetroots, walnuts and honey (L, G)</i>	130kr/180kr
Gräddkokt blandsvamp på stekt bröd med picklad rödlök (G, L) <i>Creamed mushrooms on fried toast with pickled red onions (G, L)</i>	120kr/180kr
Sigtunastiftelsens räksmörgås (G, Ä) <i>The Sigtuna Foundation's open shrimp sandwich (G, E)</i>	165kr
Omelett med bacon och tomat (L, Ä) <i>Omelette with bacon and tomato (L, Ä)</i>	130kr
Fisk- & skaldjursgryta med saffran, vitlök och aioli (L) <i>Fish & shellfish casserole with saffron, garlic and aioli (L)</i>	245kr
Halstrad regnbåge på gräddkokta rotgrönsaker, pepparrot, blastmajonnäs och kålchips (L) <i>Seared rainbow salmon with creamed root vegetables, horseradish, green mayonnaise and cabbage chips (L)</i>	225kr
Biff Rydberg med klassiska tillbehör (L, Ä) <i>Cubed tenderloin steak with diced potatoes, onions, mustard sauce and egg yolk (L, E)</i>	250kr
Vegansk dhal med picklade grönsaker, bulgur och friterad rispapper (G) <i>Vegan dhal with pickled vegetables, bulgur and deep fried rice paper (G)</i>	185kr
Grönsakslasagne med stekta grönsaker och parmesancreme (G) <i>Vegetable lasagne with fried vegetables and parmesan paste (G)</i>	185kr
Hallon- & vit chokladpannacotta i burk med plommonkompott (L) <i>Raspberry & white chocolate panna cotta with plum compote (L)</i>	110kr
Dagens dessert <i>Today's dessert</i>	110kr
Osttallrik (L) <i>Mixed cheese platter (L)</i>	135kr



L – laktos/lactose
G – gluten
Ä/E – ägg/egg