

Alltid på Sigtunastiftelsen

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

Gulaschsoppa med gräddfil (L) <i>Goulash with sour cream (L)</i>	halv/hel small/standard 105kr/140kr
Glasnudelsallad med teriyakilax och sojamajonäs (G) <i>Glass noodle salad with teriyaki salmon and soy mayonnaise (G)</i>	125kr/175kr
Ostgratinerad toast med kyckling, bacon och lök (G, L) <i>Cheese gratinated toast with chicken, bacon and onions (G, L)</i>	115kr/175kr
Sigtunastiftelsens räksmörgås (G, Ä) <i>The Sigtuna Foundation's open shrimp sandwich (G, E)</i>	160kr
Omelett med champinjoner och tomat (L, Ä) <i>Mushroom & tomato omelette (L, E)</i>	125kr
Varm finskuren grönsaksragu med Gotlandslinser, friterad quinoa och sojoli (V) <i>Warm stew with fine cut vegetables and lentils from Gotland, deep fried quinoa and soy emulsion (V)</i>	150kr
Fisk- & skaldjursgryta med saffran, vitlök och aioli (L) <i>Fish & shellfish casserole with saffron, garlic and aioli (L)</i>	225kr
Kravmärkt ryggbiff från Gröna hagar med potatiskaka, rödlöksmarmelad och primörer (L) <i>Organic beefsteak with potato cake, red onion marmalade and vegetables (L)</i>	285kr
Biff Rydberg med klassiska tillbehör (L, Ä) <i>Cubed tenderloin steak with diced potatoes, onions, mustard sauce and egg yolk (L, E)</i>	235kr
Panerad hirs och svamp med mozzarella, sötpotatisstomp samt svarvade grönsaker (G, L) <i>Bread crumbed millet and mushrooms with mozzarella, mashed sweet potatoes and vegetables (G, L)</i>	175kr
Citruscheesecake med svartvinbärscurd och bakad vaniljcrème (G, L) <i>Citrus cheesecake with blackcurrant curd and baked custard (G, L)</i>	110kr
Osttallrik (L) <i>Mixed cheese platter</i>	135kr
Dagens dessert <i>Today's dessert</i>	110kr

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

