

# Sommarmeny 2019

## Sigtunastiftelsen



	halv/hel small/standard
Sallad med fetaost, oliver, gurka samt picklad rödlök (L) <i>Salad with feta cheese, olives, cucumber &amp; pickled red onion (L)</i>	105/175 kr
Gravad lax med färskpotatis och grön sparris samt dillsmörcreme (L) <i>Gravlax (cured salmon) with new potatoes, green asparagus and dill butter sauce (L)</i>	125/185 kr
Sigtunastiftelsens räksmörgås (G, Ä) <i>The Sigtuna Foundation's open shrimp sandwich (G, E)</i>	160 kr
Omelett med stuvade champinjoner (L, Ä) <i>Creamed mushroom omelette (L, E)</i>	125 kr
Biff Rydberg med klassiska tillbehör (L, Ä) <i>Beef Rydberg – cubed tenderloin steak with diced potatoes and fried onions, egg yolk and mustard crème fraiche (L, E)</i>	235 kr
Fisk- & skaldjursgryta med saffran, vitlök och aioli (L, Ä) <i>Fish &amp; shellfish casserole with saffron, garlic and aioli (L, E)</i>	225 kr
Grönsakslasagne med parmesan, färsklök, confiterad tomat och sparris (G, L) <i>Vegetable lasagna with parmesan, scallions, tomato confit and asparagus (G, L)</i>	175 kr
Vår egen vaniljglass med färska jordgubbar, krispig maräng samt smörcreme med citron (L, Ä) <i>Homemade vanilla ice cream with fresh strawberries, crispy meringue and lemon flavored butter cream (L, E)</i>	110 kr
Vit choklad pannacotta med rabarberkompott (L) <i>White chocolate panna cotta with rhubarb compote (L)</i>	110 kr

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

