

Sigtunastiftelsens höstmeny

	Halv / Hel
Soppa på gula kantareller med prästoststicks <i>Chanterelle soup with prästost-cheese sticks</i>	130:-/150:-
Toast med kräftstjärtar, pocherat ägg samt västerbottensostcreme <i>Toast with crayfish tails, poached egg and Västerbotten cheese cream</i>	140:-/190:-
Sallad med glasnudlar och asiatiskt marinerad flankstek <i>Salad with glass noodles and Asian marinated flank steak</i>	120:-/170:-
Sigtunastiftelsens räksmörgås <i>Our classic shrimp sandwich</i>	165:-
Omelett med soltorkade tomater, comtéost och ruccolasallad <i>Omelet with sun dried tomatoes, comté cheese and arugula</i>	140 :-
Vegetarisk pasta med sauterad blandsvamp <i>Vegetarian pasta with sauteed mushrooms</i>	185:-
Zucchini- och hirsbiff med sötpotatispuré, tomat- och paprikasås och stekta grönsaker <i>Zucchini and millet patties with sweet potato puree, fresh tomato, paprika sauce served with fried vegetables</i>	185:-
Krämig fisk- och skaldjursgryta smaksatt med saffran serveras med aioli <i>Creamy fish & shellfish casserole with saffron served with aioli</i>	260:-
Kalvfrikadeller i kryddig tomatsås och färsk pasta <i>Veal meatballs in spicy tomato sauce with fresh pasta</i>	185:-
Bräserad oxkind med rotgrönsakspuré samt picklad rödlök och chips <i>Braised organic beef cheek with a root vegetable puree, pickled red onion and potato chips</i>	250:-
Biff Rydberg med klassiska tillbehör <i>Cubed tenderloin with diced potatoes, onions, mustard sauce and egg yolk</i>	280:-
Körsbärspaj med hemgjord vanilj- och bittermandelglass <i>Cherry pie with vanilla and bitter almond ice cream</i>	130 :-
Osttallrik <i>Cheeseplatter</i>	140 :-
Tryffel <i>Home made truffel</i>	25:-

Sigtunastiftelsens barn- och ungdomsmeny

160 kr (3 -rätter)

3 sorters snittar

serveras med grönsaksstavar och dippsås

55 kr

Kycklingklubbfilé med färsk pasta i tomatsås

85 kr

Ekologisk vaniljglass med bärsås

35 kr

Vänligen meddela oss vid eventuella allergier.