

A la carte

Serveras i vår restaurang onsdag – lördag 15.00 – 21.00, köket stänger 20.00
Served in our restaurant Wednesday – Saturday 15.00 – 21.00, the kitchen closes at 8pm



Sallad med varmrökt lax, friterat surdegsbröd, pepparrotskräm, grön sparris och belugalinsor (G) <i>Salad with smoked salmon, fried sourdough bread, horseradish sauce, green asparagus and Beluga lentils (G)</i>	halv/hel small/standard	140 kr/190 kr
Toast med bräckt rökt sidfläsk, gräddkokta rotgrönsaker och äppelchutney (G) <i>Toast with fried and smoked pork belly, creamy root vegetables and apple chutney (G)</i>		120 kr/170 kr
Jordärtskockssoppa med ostkräm och hembakat knäckebröd (G) <i>Jerusalem artichoke soup with cheese cream and homemade crispbread (G)</i>		130 kr/150 kr
Sigtunastiftelsens räksmörgås (G) <i>Sigtunastiftelsens open faced shrimp sandwich (G)</i>		165 kr
Omelett med skinka och lök (L) <i>Omelette with ham and onion (L)</i>		140 kr
Wokade glasnudlar med grönsaker, falafel på svensk gulärta samt lime- och myntasojoli <i>Stir fried glass noodles with vegetables, Swedish yellow pea falafel with a lime and mint soyoli</i>		185 kr
Vegansk dhal med stekt bröd, jasminris, broccoli och picklad rödlök (G) <i>Vegan dahl with pan fried bread, jasmine rice, broccoli and pickled red onion (G)</i>		185 kr
Fisk- och skaldjursgryta med saffran, vitlök och aioli (L) <i>Fish and shellfish casserole with saffron, garlic and aioli (L)</i>		250 kr
Halstrad Hjälmaregös med citronstekt svamp, hyvlade marinerade morötter och gräslökssås (L) <i>Seared pike perch from lake Hjälmarenen with lemon pan fried mushrooms, grated and marinated carrots and a chive sauce (L)</i>		240 kr
Biff Rydberg med klassiska tillbehör (L) <i>Cubed tenderloin steak with diced potatoes, onion, mustard sauce and egg yolk (L)</i>		260 kr
Mangosorbet med browniefudge, choklad- och lakritskräm samt kompott på svarta vinbär (L, G) <i>Mango sorbet with browniefudge, chocolate and liquorice cream with a blackcurrant compote (L, G)</i>		120 kr
Kvällens dessert <i>Today's dessert</i>		110 kr
Osttallrik (L) <i>Mixed cheese platter (L)</i>		140 kr
Tryffel (L) <i>Homemade truffles (L)</i>		25 kr



L – laktos/lactose
G – gluten