

Båthuset

Säsongens smaker

Vit sparris & mussla

Vit sparris serveras med chorizo, gräslök & citron i skummad mussel velouté

Dryckespaket: Pierre Luneau-Papin, La Grange, Muscadet, 2017, Frankrike

Murklor & Gnocchi

Stuvade murklor med rosmarinsgnocchi med skummad ost från Löfsta gårdsmejeri

Dryckespaket: Château d'Arlay, Blanc Tradition, Jura, 2004, Frankrike

Smörbakad torskrygg & persilja

Torskrygg serveras med eldad persiljerot, creme på persiljerot samt vitvinsås med smak av grillad färsk vitlök

Dryckespaket: C.O.S Cerasuolo di Vittoria, Sicilien, 2015, Italien

Rabarber & Yoghurt

Rabarbersorbet samt inkokt rabarber serveras med saltrostade pistagenötter

Dryckespaket: Domaine Du Petit Métris, "Clos de Treize Vents", Loire, 2011, Frankrike

Meny: 595kr

Dryckespaket: 395kr

Följa oss på sociala medier.
Facebook: Båthuset Krog & Bar
Instagram: @bathusetsigtuna

Förrätter

Vit sparris serveras med chorizo, gräslök & citron i skummad mussel velouté
180kr

Tataki på kalvinnanlår med rökt soja, gelé på picklad ingefära, emulsion på
sesam samt mungbönschips
185kr

Löjrom med syrlig & krispig potatis, picklad rödlök & dill
195kr

Varmrätter

Dagens detaljer på kalv från Järinge gård serveras med morotscrème, tempura
friterad lök, söt & syrlig dillsky
305kr

Bakad torskrygg med eldad persiljerot, persiljerotscrème, örtig vitvinssås med
smak av grillad färsk vitlök
295kr

Porchetta serveras med ramslöksemulsion, grön sparris, brytbönor samt beurre
blanc
265kr

Kol grillad vit sparris med ramslök, tempurafriterad lök,
brytbönor samt beurre blanc
235kr

Desserten

Inkockt rabarber samt rabarbersorbet med saltrostade pistagenötter
115kr

Varmt chokladskum med salt karamellglass samt krispig & syrlig müsli
115kr

Chokladtryffel
35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!