

Båthuset

Säsongens smaker

Tartar, dragonemulsion,
syrad lök samt surdegsflarn.

Vit sparris med mousseline
på pilgrimsmussla ramlök &
bakat ägg

Dryckestips: Huber, Traisental,
"Terrassen", Riesling

Långa med rostad
jordärtskocka, ättika & enbär
samt smörsås.

Dryckestips: Domaine Luneau-Papin
Muscadet "Vera Cruz"

Pistage bavaroise med luftig
färskost & citroncrème.

Dryckestips: Királyudvar, Furmint Lapis

Meny 475:-

Dryckesmeny 295:-

Före maten

Bodegas Villa Conchi, Cava
85kr/glas / 425kr flaska

Champagne, Delamotte Brut
125kr/glas

Xavier Côtes du Rhône, Rosé EKO
80kr/glas / 320kr flaska

Hernö gin med tonic water från
Dryckeriet i Stockholm
118kr 4cl / 152kr 6cl

Rabarberjuice från Alain Milliat
65kr/33cl

Snacks

Torres cava eller tryffelchips 65kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

*Följ oss på sociala medier:
Facebook: Båthuset Krog & Bar
Instagram: @bathusetsigtuna*

Bubbel

Bodegas Villa Conchi, Cava	85:-/glas
Delamotte Brut, Champagne	125:-/glas

Vita viner

Huber, Traisental, "Terrassen", Riesling	90:-/glas
Hunky Dory, Marlborough, Sauvignon Blanc	105:-/glas
Domaine Jean Collet, Petit Chablis	135:-/glas

Röda viner

Josep Grau Viticultor, Volador	95:-/glas
Domaine De Majas/Tom Lubbe, Majas Rouge	100:-/glas
Château Bourdicotte, Terres Rouges	110:-/glas

Förrätter

Tartar på innanlår från Järinge kalv med dragonemulsion, syrad lök samt surdegsflarn
160kr

Färsk vit sparris med mousselinesås eller ramslök & bakat ägg
165kr

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

Varmrätter

Stekt ankbröst med variation på rödbeta, brynt smör samt sky med smak av apelsin & vanilj
295kr

Kalv från Järinge med variation på rotselleri, shiitake, timjan & kalvsky
285kr

Rimmad långa med rostad jordärtskocka, ättika & enbär samt smörsås
275kr

Färsk vit sparris med ramslöksemulsion, bakat ägg & surdegskrisp
225kr

Desseter

Pistage bavaroise med luftig färskost & citroncrème
105kr

Chokladnemesis med rabarb & salt karamellglass
105kr
