

Båthuset

Säsongens fyra smaker

Kallrökt lax med
blomkålscreme, torkade
körsbär, svartpeppar samt
krispigt bröd

Drykestips: Båthuset Lager

Skummad vattenkrasse med
mousselin på gädda smaksatt
med pepparot & muskot

Dryckedtips: La Grange, Tiphaine
Trinqu'âmes

Bakad torskrygg med brynt
smör, morot, ingefära samt
skummad skaldjursbuljong

Drykestips: Williamette Valley,
Oregon, Chateau Bianca

Choklad och färskost med
karamelliserade pistagenötter
samt blodapelsinsorbet

Drykestips: Brachetto d'Acqui

Meny: 595kr
Dryckespaket: 405 kr

Bubbel på glas

Chateau Béthanie, Crémant du Jura
Brut
95kr/glas
Champagne, Delamotte Brut
145kr/glas

Vita viner

Rabl, Riesling, Langenlois
100kr/glas
La Grange, Tiphaine Trinqu'âmes
125kr/glas
Alain Mathias, Chablis
145kr/glas

Röda viner

Josep Grau Viticultor, Volador
100kr/glas
Château Bourdicotte, Terres Rouges
125kr/glas
Williamette Valley, Oregon, Chateau
Bianca, Pinot Noir
145kr/glas

(Fråga för alkoholfria alternativ)

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

Förrätter

Kallrökt lax med blomkålscrème, torkade körsbär, svartpeppar samt krispigt
bröd
175kr

Vildand från rosa skattlådan, rökt bröst, kronärtskocka, anklever samt friterat
lår serveras i sin buljong
185kr

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

Varmrätter

Lamm serveras med pesto på tomat, paprika och pinjenötter samt rostad
aubergine & vitlökskräm
285kr

Bakad torskrygg med brynt smör, morot, ingefära samt skummad
skaldjursbuljong
295kr

Vår hemgjorda korv på kalv från Järinge serveras med tryffel, kål samt äpple
265kr

Rökta kastanjer med shiitakesvamp, morot, pak choi samt chili & ingefära
235kr

Dessertes

Variation på nypon med varmt skum på brynt smör samt honung från Rosa
skattlåda i Skåne
115kr

Choklad och färskost med karamelliserade pistagenötter samt blodapelsinsorbet
115kr

Chokladtryffel
35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!