

# 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

Tartar på nötkött serveras med rökt ägg, krispig kapris, rödbeta samt syltad lök  
175 kr

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

KRAV-märkt höstlamm från Järinge gård 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 tryffelstuvad kål samt  
pepparrots picklad blomkål  
265kr

Rökta kastanjer med shiitake svamp och variation på jordärtskocka  
235kr

## Desserter

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!**